



HASSO

BRANCO 2018

DENOMINAÇÃO – DOC DOURO
 PRODUTOR – KRANEMANN WINE ESTATES
 REGIÃO – CIMA-CORGO, DOURO
 PAÍS – PORTUGAL

VINIFICAÇÃO Vindima manual para caixas de 18kg, desengace total, ligeira prensagem seguida de decantação estática a frio. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada. Estágio sobre borras finas durante 4 meses.

NOTAS DE PROVA Vinho de cor citrina e reflexos esverdeados; aroma vivo e fresco mostrando toda a sua juventude onde predominam os aromas cítricos, maçã verde e uma boa mineralidade; acidez fresca, corpo leve e bem equilibrado com a sua fruta e álcool com um final vivo e prolongado.

OBSERVAÇÕES Conservar a garrafa deitada. Servir entre 10 a 12°C.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima Mediterrânico	Data de Vindima 26 de Setembro 2018	Acidez Total 5,1 g/L (ác. tartárico)			
Solos Mistura de Xisto e Granito	Forma de Vindima Manual para caixas 18kg	pH 3,32			
Castas 40% Gouveio, 40% Viosinho e 20% Fernão Pires	Estágio Em cubas de inox com batonnage durante 4 meses.	Produção 13 500 garrafas			
Idade Média das Vinhas 6 Anos	Engarrafamento / Lançamento Março 2019 Maio 2019	Enologia Diogo Lopes e Anselmo Mendes			
	Teor Álcool 12.5% Alc				
	GARRAFA	CAIXA	PALETE		
Altura (mm)	294	180	1600	Nº Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	85	260	800	Nº de Caixas / Camada	12
Profundidade (mm)	85	305	1200	Nº de Camadas / Palete	8
Peso Líquido (Kg)	0,470			Nº de Caixas / Palete	96
Peso Bruto (Kg)	1,22	7,5	720		
Garrafa 0,75L	EAN	5605769012018			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769012016			

