

# QUINTA DO CONVENTO

## BRANCO 1999

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** Branco com 20 anos de grande robustez, personalidade e complexidade para um vinho com esta idade.

Vinho de cor dourada, brilhante e atractiva, aroma rico, intenso mostrando uma grande evolução aromática dos seus aromas terciários, boas notas especiadas, marmelo, amendoadas e laranja cristalizada num conjunto de grande complexidade; uma acidez viva ao paladar, um vinho que mantém volume, untuosidade e riqueza aromática levando a um bom final de grande persistência.

**OBSERVAÇÕES** Conservar a garrafa deitada. Servir entre 12 e 14°C.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

<b>Clima</b> Mediterrânico	<b>Período de Vindima</b> Setembro 1999	<b>Teor Álcool</b> 12.0% Alc
<b>Solos</b> Mistura de Xisto e Granito	<b>Forma de Vindima</b> Manual	<b>Acidez Total</b> 5,3 g/L (ác. tartárico)
<b>Castas</b> Vinhas Velhas	<b>Estágio</b> Este vinho está em estágio de garrafa desde o ano 2000	<b>pH</b> 2,99
<b>Idade Média das Vinhas</b> > 50 Anos	<b>Engarrafamento / Lançamento</b> Junho 2000   Maio 2019	<b>Produção</b> 2000 garrafas

	GARRAFA	CAIXA	PALETE		
Altura (mm)	300	160	1450	Nº Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	77	240	800	Nº de Caixas / Camada	12
Profundidade (mm)	77	300	1200	Nº de Camadas / Palete	8
Peso Líquido (Kg)	0,535			Nº de Caixas / Palete	96
Peso Bruto (Kg)	1,30	8	768		
Garrafa 0,75L	EAN	5605769032993			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769032014			



**KRANEMANN**  
WINE ESTATES

www.kranemannestates.com