

QUINTA DO CONVENTO

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 parcial em barricas de 500L de carvalho francês e o restante em cubas de inox com temperatura controlada. Estágio sobre borra fina com batonnage durante seis meses.

NOTAS DE PROVA Vinho de cor citrina, reflexos esverdeados, brilhante; aroma vibrante e de boa intensidade, fresco com notas florais de jasmim combinado com fruta de maçã e pêssego; Acidez fresca, equilibrada, bom volume de boca e bem ligado com a fruta, deixando um final longo e cremoso.

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

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Clima Mediterrânico	Período de Vindima 26 de Setembro 2018	Teor Álcool 12.5% Alc
Solos Mistura de Xisto e Granito	Forma de Vindima Manual para caixas de 18kg	Acidez total 5,8 g/L (ác. tartárico)
Castas 60% Rabigato, 20% Viosinho, 10% Gouveio e 10% Arinto	Estágio Parcial em barricas de 500L de carvalho francês com borras totais durante 6 meses.	pH 3,14
Idade Média das Vinhas 20 Anos	Restante em cubas de inox sobre borras finas com batonnage durante 6 meses	Produção 6200 garrafas
	Engarrafamento / Lançamento Março 2019 Maio 2019	Enologia Diogo Lopes e Anselmo Mendes

	GARRAFA	CAIXA	PALETE		
Altura (mm)	296	180	1600	Nº Garrafas / Caixa	6
Largura (mm)	70	260	800	Nº de Caixas / Camada	12
Profundidade (mm)	70	300	1200	Nº de Camadas / Palete	8
Peso Líquido (Kg)	0,60			Nº de Caixas / Palete	96
Peso Bruto (Kg)	1,35	8,30	797		
Garrafa 0,75L	EAN	5605769032016			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769032014			



KRANEMANN
WINE ESTATES

www.kranemannestates.com