

# QUINTA DO CONVENTO

## TINTO 2016

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

**VINIFICAÇÃO** Vindima manual para caixas de 18kg desengace total com maceração pré-fermentativa a frio durante três dias. Seguida de fermentação em lagar de inox a temperatura controlada durante 10 dias. Maceração pós-fermentativa durante 5 dias. Estágio em barricas novas de carvalho francês durante 12 meses.

**NOTAS DE PROVA** Vinho que mantém uma boa profundidade na cor rubi evidenciada por laivos púrpura na sua orla; rico nos seus aromas, florais de violeta, frutos vermelhos silvestres, notas de esteva e especiarias, bem combinados com a evolução do estágio em barricas; um paladar muito equilibrado com taninos finos e elegantes e uma acidez que lhe confere uma boa frescura, este vinho marca mais pela sua elegância que pelo volume dando ao seu conjunto um final frutado e prolongado (provado em 18 de Junho de 2019)

**OBSERVAÇÕES** Conservar a garrafa deitada. Servir entre 16 e 18°C.

### INFORMAÇÃO TÉCNICA

<b>Clima</b> Mediterrânico	<b>Forma de Vindima</b> Manual	<b>Acidez Total</b> 5,2 g/L (ác. tartárico)
<b>Solos</b> Mistura de Xisto e Granito	<b>Estágio</b> 12 meses em barrica de carvalho francês	<b>pH</b> 3,67
<b>Castas</b> 33% Touriga Nacional, 33% Tinta Roriz e 33% Touriga Franca	<b>Engarrafamento / Lançamento</b> Agosto 2018   Março 2019	<b>Produção</b> 4100 garrafas
<b>Idade Média das Vinhas</b> 30 Anos	<b>Teor Álcool</b> 14.5% Alc	<b>Enologia</b> Diogo Lopes e Anselmo Mendes
<b>Período de Vindima</b> Setembro 2016		

  

	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	300	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	5605769052168			
Caixa de Cartão (6 x 0,75L)	ITF	45605769052029			



**KRANEMANN**  
WINE ESTATES

www.kranemannestates.com