

# QUINTA DO CONVENTO 1999

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Branco

## CASTAS

Vinhas Velhas

## O VINHO

Clima - Mediterraneo

Solos - Mistura de Xisto e Granito

## 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.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12% | **Acidez Total:** 5,3 | **pH:** 2,99



DOURO



**Wine Concept** RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt