QUINTA DO CONVENTO 1999

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

CASTAS
Vinhas Velhas

O VINHO
Clima - Mediterranico
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 mantem volume, untuosidade e riqueza
aromática levando a um bom final de grande persistência.

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

KRANEMANN
WINE ESTATES

DOURO

Wine Concept

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