

QUINTA DO CONVENTO RESERVA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Tinto

CASTAS

Vinhas Velhas (mistura de castas)

O VINHO

Clima - Mediterrânico

Solos - Xisto e Granito

Castas - 100% Vinhas Velhas (mistura de castas)

Idade Média das Vinhas - 50 Anos

VINIFICAÇÃO

Desengace total e maceração a frio durante três dias. Fermentação alcoólica em lagares de inox a temperaturas controladas durante 8 dias.

ESTÁGIO

Em barricas de carvalho francês novas e de segundo ano durante 13 meses, seguido de estágio em garrafa por 16 meses

NOTAS DE PROVA

De cor ruby profundo, este vinho tem aroma de frutos silvestres, anis, esteva e ligeiro fumado. Na boca é um vinho intenso com camadas de complexidade assentes numa frescura e elegância que lhe confere um final de boca rico e persistente.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13% | **Acidez Total:** 5,7 g/L (ác. tartárico) | **pH:** 3,45



DOURO