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
Vindima manual para caixas de 18kg, desengace total e maceração a frio durante três dias. Fermentação alcoólica em lagares de inox a temperaturas controladas durante 8 dias.

ESTÁGIO
Estágio em barricas novas e de segundo ano de carvalho francês durante 13 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

KRANEMANN
WINE ESTATES

DOURO