QUINTA DO CONVENTO RESERVA

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Diogo Lopes e Anselmo Mendes

CASTAS
Gouveio, Rabigato e Viosinho

O VINHO
Clima: Mediterrânico
Solos: Mistura de Xisto e Granito
Idade Média das Vinhas: 20 Anos
Castas - 50% Rabigato, 40% Viosinho, 10% Gouveio

VINIFICAÇÃO
Vindima manual para caixas de 18kg, desengace total, ligeira prensagem seguida de decantação estática a frio. Fermentação em barricas de 500L de carvalho francês.

ESTÁGIO
Estágio sobre borra fina com batonnage durante nove meses.

NOTAS DE PROVA
De cor limpida e citrica, tem aromas de fruta, flores brancas e nota leve de barrica. Mineral, fresco e complexo no palato. Tem um final longo e é a verdadeira expressão do seu terroir.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5% Alc | **Acidez Total:** 7.4g/L (ácido tartárico) | **pH:** 2,98

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