

# QUINTA DO CONVENTO

**REGIÃO** | Porto e Douro

**TIPO** | Tinto

**ENÓLOGO** | Diogo Lopes & Maria Susete Melo

## CASTAS

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

## O VINHO

Clima - Mediterrânico

Solos - Xisto e Granito

Castas - 40% Touriga Nacional, 20% Tinta Roriz, 20% Touriga Franca e 20%

Mistura de castas

Idade Média das Vinhas - 30 Anos

## VINIFICAÇÃO

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

## ESTÁGIO

50% do lote estagia em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro ano durante 12 meses.

## NOTAS DE PROVA

De cor ruby este vinho tem aroma intenso a esteva, fruta vermelha fresca e especiarias. Revela-se fresco e elegante na boca, com fruta intensa e muito equilibrado. O final de boca é elegante e longo.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 14% | **Acidez Total:** 5,0 g/L | **pH:** 3,56



DOURO