

QUINTA DO CONVENTO

REGIÃO | Porto e Douro

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Diogo Lopes & Maria Susete Melo

CASTAS

Arinto, Cercial, Gouveio, Vinhas Velhas e Viosinho

O VINHO

Clima - Mediterrânico

Solos - Xisto e Granito

Castas - 30% Viosinho, 25% Vinhas Velhas, 20% Cercial, 15% Arinto e 10% Gouveio

Idade Média das Vinhas - 20 Anos

VINIFICAÇÃO

Vindima manual para caixas de 18kg. Desengace total, esmagamento leve seguido de prensagem e decantação a baixas temperaturas. Fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês e cubas de inox com controlo de temperatura.

ESTÁGIO

Estágio durante 9 meses com batonnage.

NOTAS DE PROVA

Vinho de cor citrina com aromas de fruta branca, flor de laranjeira e pedra molhada. Revela-se intenso na boca, com uma acidez crocante e um final longo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11,5% | **Acidez Total:** 7,1 g/L (ác. tartárico) | **pH:** 3,08

PRÊMIOS

Prata/91 pts International Wine Challenge

