

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

