











Quinta da Prelada
Since 1756









QUINTA DA PRELADA WHITE PORT 10 YEARS OLD



PRODUCTION								
	Grape Varieties	Arinto, Códega do Larinho, Viosinho and Gouveio.						
	Vinification	Fermentation takes place in stainless steel vats with temperature control between 16-18°C. The fermentation is halted by the addition of grape brandy. Ages in oak casks for variable periods of time, with the average age of the different wines in the blend defining the age on the label. The resulting blend manifests the characteristics conferred by aging in wood.						
	Ageing	A careful blend of port wines from different harvests that have aged in 500L oak casks, with an average age of 10 years.						
TASTING NOTES								
			Showcasing an appealing gold colour with an orange edge, this wine is elegant and complex. On the nose, notes of dried fruits, subtle hints of walnuts and caramelized fruits. On the palate, fresh with and excellent acid balance.					
	Serve	Serve ideally between 10°C and 12°C .						
	Food Pairings	Desserts, cheese, dried fruits like chestnuts and almonds.						
ANALYSIS			LOGISTIC INFORMATION					
Alcohol : 20% Residual sugars : 142 g/l Total acidity : 4,2/l (as tartaric acid) V.A. : 0,6 g/l (as acetic acid) pH : 3,6 Dry extract : 160,0 g/l Caloric value : 174 kcal/100ml			Bottle		Box		Pallet	
			Capacity	500 ml	Weight	3 kg	Euro Pallet	
			Type	Ice	Material	Cardboard	Weight	
			Production	3000 bottles	Nº bottles	6	Boxes/pallet	
							Pallet Height	
Exposure Conditions/Shelf: protect from direct sunlight; preferably standing position.								

QUINTA DA PRELADA PORTO BRANCO 10 ANOS



PRODUÇÃO										
	Castas	Arinto, Códega do Larinho, Viosinho e Gouveio.								
	Vinificação	A fermentação ocorre em cubas de inox com controlo de temperatura entre os 16- 18°C. A fermentação é interrompida pela adição de aguardente vínica. Estágio em madeira durante períodos de tempo variáveis. A idade mencionada no rótulo é a média aproximada das idades dos diferentes vinhos que fazem parte do lote. O blend resultante expressa as características conferidas pelo envelhecimento em madeira.								
	Envelhecimento	Um lote de vinhos do Porto de diferentes colheitas que envelheceram em barricas de carvalho de 500L, com uma idade média de 10 anos.								
NOTAS DE PROVA										
			Uma cor dourada brilhante. O nariz é complexo e harmonioso com aromas de frutos secos que dão carácter ao vinho. Textura sedosa e envolvente na boca. Com um final poderoso e longo.							
	Servir	Servir idealmente entre 10°C e 12°C.								
	Harmonização	Sobremesas, queijo, frutos secos como castanhas e amêndoas.								
ANÁLISE			INFORMAÇÃO LOGÍSTICA							
<p>Álcool : 20%</p> <p>Açúcares Residuais : 142 g/l</p> <p>Acidez Total : 4,2/l (ácido tartárico)</p> <p>A.V. : 0,6 g/l (ácido acético)</p> <p>pH : 3,61</p> <p>Extrato seco : 160,0 g/l</p> <p>Valor Calórico : 174 kcal/100ml</p>			Garrafa		Caixa Individual		Palete			
			Capacidade	500 ml	Peso	3 kg	Europaleta			
			Tipo	Ice	Material	Cartão	Peso			
			Produção	3000 garrafas	Nº garrafas	6	Caixas/paleta			
								Altura paleta		
<p>Condições de Exposição/Prateleira: Não deve estar exposto ao sol; garrafas ao alto.</p>										