











Quinta da Prelada

Since 1756









QUINTA DA PRELADA TAWNY PORT 10 YEARS OLD



PRODUCTION								
	Grape Varieties	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela and Tinta Roriz.						
	Vinification	Fermentation with indigenous yeasts at a temperature between 20-25°C for 3 to 4 days; Fermentation interruption with wine brandy at 77° V/V.						
	Ageing	In chestnut barrels of 600L.						
TASTING NOTES								
			Displaying a balance of ripe fruit with aged oak intensity. It's delicious served on its own, slightly chilled with its clean golden color, the aroma exhibits dried fruits. On the mouth has a balanced sweetness.					
	Serve	Serve ideally between 16°C and 18°C .						
	Food Pairings	Patés, walnuts, foie gras, meat with nut stuffing and egg-based desserts.						
ANALYSIS			LOGISTIC INFORMATION					
Alcohol : 20% Residual sugars : 108,9 g/l Total acidity : 4,7g/l (as tartaric acid) V.A. : 0,4 g/l (as acetic acid) pH : 3,52 Dry extract : 139 g/l Caloric value : 161 kcal/100ml			Bottle		Box		Pallet	
			Capacity	750 ml	Weight	8 kg	Euro Pallet	
			Type	BA 480	Material	Cardboard	Weight	890 kg
			Production	3000 bottles	Nº bottles	6	Boxes/pallet	105
							Pallet Height	1,73 m
Exposure Conditions/Shelf: Protected from direct sunlight; standing position.								

QUINTA DA PRELADA PORTO TAWNY 10 ANOS



PRODUÇÃO									
 Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela e Tinta Roriz.								
 Vinificação	Fermentação com leveduras indígenas a uma temperatura entre 20-25°C durante 3 a 4 dias; Interrupção de fermentação com aguardente vínica a 77° V/V.								
 Envelhecimento	Em barricas de castanheiro de 600L.								
NOTAS DE PROVA									
  	Demonstra um equilíbrio de fruta madura com intensidade de carvalho envelhecido. Delicioso servido sozinho, com a sua cor dourada limpa, o aroma exhibe frutas secas. Na boca apresenta uma doçura equilibrada.								
 Servir	Servir idealmente entre os 16°C e os 18°C .								
 Harmonização	Patés, nozes, foie gras, carne com recheio de nozes e sobremesas à base de ovos.								
ANÁLISE			INFORMAÇÃO LOGÍSTICA						
Álcool : 20% Açúcares Residuais : 108,9 g/l Acidez Total : 4,7 g/l A.V. : 0,4 g/l pH : 3,52 Extrato Seco : 139 g/l Valor Calórico : 161 kcal/100ml			Garrafa		Caixa		Palete		
			Capacidade	750 ml	Peso	8 kg	Europalete		
			Tipo	BA 480	Material	Cartão	Peso	890 kg	
			Produção	3000 garrafas	Nº garrafas	6	Caixas/palete	105	
								Altura palete	1,73 m
Condições de Exposição/Prateleira: Não deve estar exposto ao sol; garrafas ao alto.									