











Quinta da Prelada  
Since 1756




# QUINTA DA PRELADA DOURO4U 2020



PRODUCTION					
	Grape Varieties	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Roriz and Tinto Cão.			
	Vinification	The grapes are handpicked directly to 20 kgs crates, then totally destemmed. Fermentation occurs in stainless steel vats with controlled temperature at 27°C. Maceration is post fermentation. Malolactic fermentation is made in stainless steel vats.			
	Ageing	Partly stainless steel vats and in used 500 liter French oak barrels.			
TASTING NOTES					
			Ruby color with violet notes, characterized by a very intense aroma of mature fruits, harmoniously combined with floral notes. Balanced acidity, soft and dense tannins. Persistent ending.		
	Serve	Serve ideally between <b>16°C and 18°C</b> .			
	Pairings	Beef, Chicken, Pork.			
ANALYSIS		LOGISTIC INFORMATION			
<b>Alcohol</b> : 14,5% <b>Residual sugars</b> : 1,48 g/l <b>Total acidity</b> :5,6/l (as tartaric acid) <b>V.A.</b> : 0,5 g/l (as acetic acid) <b>pH</b> : 3,67 <b>Dry extract</b> : 34 g/l <b>Caloric value</b> : 88 kcal/100ml		<b>Boxes (6 bottles)</b>		<b>Pallet</b>	
		Length	34 cm	Boxes/layer	12
		Width	23 cm	No. layers	9
		Height	16.5 cm	Boxes/pallet	108
		Material	Cardboard	Pallet Height	1,65 m
		<b>Bottle Capacity:</b> 750 ml			
		<b>Bottle Barcode:</b> 5600 361 380220			

# QUINTA DA PRELADA DOURO4U 2020



PRODUÇÃO																			
	Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Roriz e Tinto Cão.																	
	Vinificação	As uvas são vindimadas à mão diretamente para caixas de 20 kg, depois totalmente desengaçadas. A fermentação ocorre em cubas de inox com temperatura controlada a 27°C. A maceração é pós-fermentação. A fermentação malolática é feita em cubas de inox.																	
	Envelhecimento	Parcialmente em cubas de inox e em barricas usadas de carvalho francês com 500 litros de capacidade.																	
NOTAS DE PROVA																			
			Cor rubi com notas de violeta, caracterizado por um aroma muito intenso a frutos maduros, harmoniosamente conjugado com notas florais. Acidez equilibrada e taninos macios e densos. Final persistente.																
	Servir	Servir idealmente entre os <b>16°C e os 18°C</b> .																	
	Harmonização	Carne de vaca, Frango, Porco.																	
ANÁLISE		INFORMAÇÃO LOGÍSTICA																	
<p>Álcool : 14,5%</p> <p>Açúcares Residuais : 1,48 g/l</p> <p>Acidez Total: 5,6/l (ácido tartárico)</p> <p>A.V. : 0,5 g/l (ácido acético)</p> <p>pH : 3,67</p> <p>Extrato Seco : 34 g/l</p> <p>Valor Calórico : 88 kcal/100ml</p>		<p><b>Caixas (6 garrafas)</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Comprimento</td> <td>34 cm</td> <td>Caixas/camada</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Largura</td> <td>23 cm</td> <td>Nº camadas</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>Altura</td> <td>16.5 cm</td> <td>Caixas/palete</td> <td>108</td> </tr> <tr> <td>Material</td> <td>Cartão</td> <td>Altura da palete</td> <td>1,65 m</td> </tr> </table>	Comprimento	34 cm	Caixas/camada	12	Largura	23 cm	Nº camadas	9	Altura	16.5 cm	Caixas/palete	108	Material	Cartão	Altura da palete	1,65 m	<p><b>Palete</b></p> <p>Capacidade da Garrafa: 750 ml</p> <p>Código de Barras: 5600 361 380220</p>
Comprimento	34 cm	Caixas/camada	12																
Largura	23 cm	Nº camadas	9																
Altura	16.5 cm	Caixas/palete	108																
Material	Cartão	Altura da palete	1,65 m																