



Quinta da Prelada
Since 1756

QUINTA DA PRELADA WHITE PORT 30 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, resulting in a robust wine. 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 30 years.

TASTING NOTES

	A captivating golden amber colour. Its nose is complex and harmonious with aromas of dried apricot and figs that gives character to the wine. Silky and enveloping texture in the mouth. With a powerful and long finish.
Serve	Serve ideally between 8°C and 10°C .
Food Pairings	Desserts, cheese, dried fruits like chestnuts and almonds.

AWARDS

90 points Robert Parker Wine Advocate

ANALYSIS

Alcohol : 20%
Residual sugars : 123 g/l
Total acidity : 3,9/l (as tartaric acid)
V.A. : 0,5 g/l (as acetic acid)
pH : 3,54
Dry extract : 137 g/l
Caloric value : 163 kcal/100ml




LOGISTIC INFORMATION

Bottle		Box		Pallet	
Capacity	500 ml	Weight	1 kg	Euro Pallet	
Type	Ice	Material	Cardboard	Weight	700 kg
Barcode	560 361 3800262	Nº bottles	1	Boxes/pallet	100
Production	500 bottles			Pallet Height	1,65 m
Exposure Conditions/Shelf: protect from direct sunligh; preferably standing position.					






QUINTA DA PRELADA PORTO BRANCO 30 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, originando um vinho robusto. 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 30 anos.

NOTAS DE PROVA

  	Uma cativante cor âmbar dourada. O nariz é complexo e harmonioso com aromas de damasco seco e figos que dão personalidade ao vinho. Textura sedosa e envolvente na boca. Com um final poderoso e longo.
 Servir	Servir idealmente entre 8°C e 10°C.
 Harmonização	Sobremesas, queijo, frutos secos como castanhas e amêndoas.

PRÉMIOS

 **90 pontos** Robert Parker Wine Advocate

ANÁLISE

Álcool : 20%
Açúcares Residuais : 123 g/l
Acidez Total: 3,9/l (ácido tartárico)
A.V. : 0,5 g/l (ácido acético)
pH : 3,54
Extrato Seco : 137 g/l
Valor Calórico : 163 kcal/100ml

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

Garrafa		Caixa Individual		Palete	
Capacidade	500 ml	Peso	1 kg	Europalete	
Tipo	Ice	Material	Cartão	Peso	700 kg
Código de Barras	560 361 3800262	Nº garrafas	1	Caixas/palete	100
Produção	500 garrafas			Altura palete	1,65 m
Condições de Exposição/Prateleira: Não deve estar exposto ao sol; garrafas ao alto.					