











Quinta da Prelada  
Since 1756









# QUINTA DA PRELADA LATE HARVEST 2019



PRODUCTION								
	Grape Varieties	Semillon.						
	Vinification	The grapes of the Semillon variety were attentively selected and harvested late, in December, causing a high concentration of sugars in the berries. They were transported in boxes to the cellar, then pressed and the obtained tear must was decanted and fermented in stainless steel vats with temperature control.						
	Ageing	Bottled after ageing for two years in french oak barrels.						
TASTING NOTES								
			Golden Color with a vibrant and graceful aromas of exotic fruits. On the palate is fresh and light with hints of peach and apricot, the wine is medium sweet with balanced acidity. Leaving a clean and long finish.					
	Serve	Serve ideally between <b>10°C and 13°C</b> .						
	Food Pairings	Strong cheeses, desserts with caramel, honey or chocolate.						
ANALYSIS			LOGISTIC INFORMATION					
<b>Alcohol : 15%</b> <b>Residual sugars : 96 g/l</b> <b>Total acidity : 5,4 g/l (as tartaric acid)</b> <b>V.A. : 0,9 g/l (as acetic acid)</b> <b>pH : 3,6</b> <b>Dry extract : 131,0 g/l</b> <b>Caloric value : 130 kcal/100ml</b>			Bottle		Box		Pallet	
			<b>Capacity</b>	375 ml	<b>Weight</b>	4,5 kg	Euro Pallet	
			<b>Barcode</b>	5600361380046	<b>Material</b>	Cardboard	<b>Weight</b>	450 kg
			<b>Production</b>	2000 bottles	<b>Nº bottles</b>	6	<b>Boxes/pallet</b>	100
			<b>Exposure Conditions/Shelf:</b> Protected from direct sunlight; avoid standing position.					

# QUINTA DA PRELADA COLHEITA TARDIA 2019



PRODUÇÃO									
	Castas	Semillon.							
	Vinificação	As uvas da casta Semillon foram cuidadosamente selecionadas e colhidas tardiamente, em Dezembro, provocando uma elevada concentração de açúcar nos bagos. Foram transportados em caixas para a adega, depois prensados e o mosto obtido foi decantado e fermentado em cubas de inox com controlo de temperatura.							
	Envelhecimento	Engarrafado após dois anos de envelhecimento em barricas de carvalho francês.							
NOTAS DE PROVA									
			Cor dourada, com aromas vibrantes e graciosos a frutas exóticas. Na boca é fresco e leve com notas de pêssigo e alperce, o vinho é meio doce com acidez equilibrada. Deixando um final limpo e longo.						
	Servir	Servir idealmente entre os <b>10°C e os 13°C</b> .							
	Harmonização	Queijos fortes, sobremesas com caramelo, mel ou chocolate.							
ANÁLISE			INFORMAÇÃO LOGÍSTICA						
<b>Álcool</b> : 15% <b>Açúcares Residuais</b> : 96 g/l <b>Acidez Total</b> : 5,4/l (as tartaric acid) <b>A.V.</b> : 0,9 g/l (as acetic acid) <b>pH</b> : 3,6 <b>Extrato Seco</b> : 131,0 g/l <b>Valor Calórico</b> : 130 kcal/100ml			<b>Garrafa</b>		<b>Caixa</b>		<b>Palete</b>		
			<b>Capacidade</b>	375 ml	<b>Peso</b>	4,5 kg	Europalete		
			<b>Código de Barras</b>	5600361380046	<b>Material</b>	Cartão	<b>Peso</b>	450 kg	
			<b>Produção</b>	2000 garrafas	<b>Nº garrafas</b>	6	<b>Caixas/palete</b>	100	
<b>Condições de Exposição/Prateleira:</b> Não deve estar exposto ao sol; deve evitar-se a posição das garrafas ao alto.									