



Quinta da Prelada
Since 1756

QUINTA DA PRELADA VINTAGE PORT 2017






PRODUCTION								
	Grape Varieties	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela and Sousão.						
	Vinification	3 to 4 days of fermentation. Fermentation stopped with the addition of "Aguardente" (wine spirit).						
	Ageing	2 years in 5000 L oak barrels.						
TASTING NOTES								
			Showing a Deep black violet colour, has an intense ripped fruit aromas of blackberries and lush plum. On the palate it is robust, vigorous and full bodied, with very rich tannins that leave a deep and fresh finish. Outstanding balance between acidity and sweetness.					
	Serve	Serve ideally between 15°C and 18°C .						
	Food Pairings	Blue cheese, dark chocolate, figs and dried fruits.						
AWARDS								
	94 points Robert Parker Wine Advocate							
ANALYSIS			LOGISTIC INFORMATION					
Alcohol : 20% Residual sugars : 113 g/l Total acidity : 3,96/l (as tartaric acid) V.A. : 0,18 g/l (as acetic acid) pH : 3,66 Dry extract : 131,0 g/l Caloric value : 157 kcal/100ml			Bottle		Box		Pallet	
			Capacity	750 ml	Weight	8 kg	Euro Pallet	
			Type	Barbosa e Almeida 480	Material	Cardboard	Weight	890 kg
			Barcode	5600 361 380060	Nº bottles	6	Boxes/pallet	105
			Production	2600 bottles			Pallet Height	1,73 m
			Exposure Conditions/Shelf: protect from direct sunligh; avoid standing position.					






QUINTA DA PRELADA PORTO VINTAGE 2017



PRODUÇÃO

 Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela e Sousão.
 Vinificação	4 dias de fermentação com leveduras indígenas em cubas de inox com controlo de temperatura e remontagem automática. Interrupção de fermentação com aguardente vínica.
 Envelhecimento	2 anos em toneis de carvalho de 5000 L.

NOTAS DE PROVAS

  	Apresentando uma cor violeta negra profunda, exhibe aromas intensos de frutas maduras como amoras e ameixas. Na boca é robusto, vigoroso e encorpado, com taninos muito ricos que deixam um final profundo e fresco. Excelente equilíbrio entre acidez e doçura.
 Servir	Servir idealmente entre os 15°C e 18°C .
 Harmonização	Queijo azul, chocolate preto, figos e frutos secos.

PRÉMIOS

 **94 pontos** Robert Parker Wine Advocate

ANÁLISE

Álcool : 20%
Açúcares Residuais : 113 g/l
Acidez Total : 3,96/l (as tartaric acid)
A.V. : 0,18 g/l (as acetic acid)
pH : 3,66
Extrato Seco : 131,0 g/l
Valor calórico : 157 kcal/100ml

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

Garrafa		Caixa		Palete	
Capacidade	750 ml	Peso	8 kg	Europalet	
Tipo	Barbosa e Almeida 480	Material	Cartão	Peso	890 kg
Código de Barras	5600 361 380060	Nº garrafas	6	Caixas/palete	105
Produção	2600 garrafas			Altura palete	1,73 m
Condições de Exposição/Prateleira: Não deve estar exposto ao sol; garrafas deitadas.					