











Quinta da Prelada  
Since 1756









# QUINTA DA PRELADA WHITE MEDIUM DRY



PRODUCTION								
	Grape Varieties	Viosinho, Arinto and Gouveio.						
	Vinification	3 to 4 days of fermentation. Fermentation stopped with the addition of “Aguardente” (wine spirit).						
	Ageing	Bottled after 2 years of aging in 500 L oak barrels.						
TASTING NOTES								
			Bright straw-yellow color. Delicate notes of flowers and citrus dominate the aroma, with subtle hints of fresh white fruits. On the palate, it is a balanced and refreshing wine, with vibrant flavors of peaches and green apples. The medium sweetness provides a gentle touch of sweetness, with a clean and persistent finish. It has a medium body and an elegant structure.					
	Serve	Serve ideally between <b>10°C and 12°C</b> .						
	Food Pairings	Cheeses, smoked or grilled fish, lightly sweet desserts.						
ANALYSIS			LOGISTIC INFORMATION					
<b>Alcohol</b> : 20% <b>Residual sugars</b> : 98 g/l <b>Total acidity</b> : 4,3 g/l (as tartaric acid) <b>V.A.</b> : 0,2 g/l (as acetic acid) <b>pH</b> : 3,44 <b>Dry extract</b> : 111,6 g/l <b>Caloric value</b> : 147 kcal/100ml			<b>Bottle</b>		<b>Box</b>		<b>Pallet</b>	
			<b>Capacity</b>	750 ml	<b>Weight</b>	8 kg	Euro Pallet	
			<b>Type</b>	BA 480	<b>Material</b>	Cardboard	<b>Weight</b>	890 kg
			<b>Production</b>	2000 bottles	<b>Nº bottles</b>	6	<b>Boxes/pallet</b>	105
							<b>Pallet Height</b>	1,73 m
<b>Exposure Conditions/Shelf:</b> Protected from direct sunlight; standing position.								

# QUINTA DA PRELADA PORTO MEIO SECO



PRODUÇÃO						
 Castas	Viosinho, Arinto e gouveio.					
 Vinificação	A fermentação ocorreu por um período de 3 a 4 dias e foi interrompida com a adição de aguardente.					
 Envelhecimento	Engarrafado depois de 2 anos em barricas de 500 L.					
NOTAS DE PROVA						
  	Cor amarelo-palha brilhante. No aroma, notas delicadas de flores e cítricos predominam, com subtis nuances de frutas brancas frescas. Na boca, é um vinho equilibrado e refrescante, com sabores vibrantes de pêsegos e maçãs verdes. A doçura média proporciona um toque suave de doçura, com um final limpo e persistente. Tem corpo médio e estrutura elegante.					
 Servir	Servir idealmente entre os <b>10°C</b> e os <b>12°C</b> .					
 Harmonização	Queijos, peixe fumado ou grelhado, sobremesas levemente doces.					
ANÁLISE			INFORMAÇÃO LOGÍSTICA			
<b>Álcool</b> : 20% <b>Açúcares Residuais</b> : 98 g/l <b>Acidez Total</b> : 4,3 g/l <b>A.V.</b> : 0,2 g/l <b>pH</b> : 3,44 <b>Extrato Seco</b> : 111,6 g/l <b>Valor Calórico</b> : 147 kcal/100ml	<b>Garrafa</b>		<b>Caixa</b>		<b>Palete</b>	
	<b>Capacidade</b>	750 ml	<b>Peso</b>	8 kg	Europalete	
	<b>Tipo</b>	BA 480	<b>Material</b>	Cartão	<b>Peso</b>	890 kg
	<b>Produção</b>	2000 garrafas	<b>Nº garrafas</b>	6	<b>Caixas/palete</b>	105
					<b>Altura palete</b>	1,73 m
<b>Condições de Exposição/Prateleira:</b> Não deve estar exposto ao sol; garrafas ao alto.						