











Quinta da Prelada
Since 1756









QUINTA DA PRELADA WHITE PORT 40 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 40 years.								
TASTING NOTES										
			With a deep and brilliant golden color, this wine reveals a complex aromatic intensity, with notes of dried fruits like raisins and apricots, accompanied by hints of nuts and spices. On the palate, it is a rich, silky, and balanced wine, with expressive flavors of dried fruits and an elegant sweetness enhanced by notes of caramel and honey. The finish is long and persistent, leaving a pleasant sensation of pleasure. With a full-bodied and well-integrated structure, it is a true gem in the world of wines.							
	Serve	Serve ideally between 10°C and 12°C .								
	Food Pairings	Desserts, cheese, dried fruits like chestnuts and almonds.								
ANALYSIS			LOGISTIC INFORMATION							
Alcohol : 20% Residual sugars : 188 g/l Total acidity : 7,1 g/l (as tartaric acid) V.A. : 1 g/l (as acetic acid) pH : 3,47 Dry extract : 215 g/l Caloric value : 190 kcal/100ml			Bottle		Individual Box		Pallet			
			Capacity	500 ml	Weight	1 kg	Euro Pallet			
			Type	Ice	Material	Cardboard	Weight			
			Production	500 bottles	Nº bottles	1	Boxes/pallet			
							Pallet Height			
Exposure Conditions/Shelf: protect from direct sunligh; preferably standing position.										

QUINTA DA PRELADA PORTO BRANCO 40 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 40 anos.								
NOTAS DE PROVA										
			Com uma cor dourada profunda e brilhante, este vinho revela uma intensidade aromática complexa, com notas de frutas secas como passas e damascos, acompanhadas por toques de nozes e especiarias. Na boca, é um vinho rico, sedoso e equilibrado, com sabores expressivos de frutas secas e uma doçura elegante realçada por notas de caramelo e mel. O final é longo e persistente, deixando uma agradável sensação de prazer. Com um corpo encorpado e uma estrutura rica e bem integrada.							
	Servir	Servir idealmente entre 10°C e 12°C.								
	Harmonização	Sobremesas, queijo, frutos secos como castanhas e amêndoas.								
ANÁLISE			INFORMAÇÃO LOGÍSTICA							
<p>Álcool : 20%</p> <p>Açúcares Residuais : 188 g/l</p> <p>Acidez Total: 7,1 g/l (ácido tartárico)</p> <p>A.V. : 1 g/l (ácido acético)</p> <p>pH : 3,47</p> <p>Extrato Seco : 215 g/l</p> <p>Valor Calórico : 190 kcal/100ml</p>			Garrafa		Caixa Individual		Palete			
			Capacidade	500 ml	Peso	1 kg	Europaleta			
			Tipo	Ice	Material	Cartão	Peso			
			Produção	500 garrafas	Nº garrafas	1	Caixas/paleta			
							Altura paleta			
<p>Condições de Exposição/Prateleira: Não deve estar exposto ao sol; garrafas ao alto.</p>										