



Quinta da Prelada
Since 1756




QUINTA DA PRELADA VERY OLD

95
POINTS






Robert Parker
WINE ADVOCATE



PRODUCTION

 Grape Varieties	Field Blend.
 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 60 years.

TASTING NOTES

  	With a deep and intense color, it reveals a striking aromatic intensity, with complex notes of dried fruits, spices, and subtle touches of wood. On the palate, it is an elegant wine, with expressive flavors of ripe fruits and remarkable balance. It has a long and persistent finish, with refined tannins.
 Serve	Serve ideally between 10°C and 12°C .
 Food Pairings	Desserts, cheese, dried fruits like chestnuts and almonds.

AWARDS



95 points Robert Parker Wine Advocate

ANALYSIS

Alcohol : 20%
Residual sugars : 153 g/l
Total acidity : 4,9 g/l (as tartaric acid)
V.A. : 0,97 g/l (as acetic acid)
pH : 3,64
Dry extract : 173 g/l
Caloric value : 174 kcal/100ml

LOGISTIC INFORMATION

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 VERY OLD

95
POINTS






Robert Parker
WINE ADVOCATE



PRODUÇÃO

 Castas	Castas Variadas.
 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 60 anos.

NOTAS DE PROVA

  	Com uma cor profunda e intensa, revela uma intensidade aromática marcante, com notas complexas de frutas secas, especiarias e toques sutis de madeira. Na boca, é um vinho elegante, com sabores expressivos de frutas maduras e um equilíbrio notável. Possui um final longo e persistente, com taninos refinados.
 Servir	Servir idealmente entre 10°C e 12°C.
 Harmonização	Sobremesas, queijo, frutos secos como castanhas e amêndoas.

PRÉMIOS



95 pontos Robert Parker Wine Advocate

ANÁLISE

Álcool : 20%
Açúcares Residuais : 153 g/l
Acidez Total: 4,9/l (ácido tartárico)
A.V. : 0,97 g/l (ácido acético)
pH : 3,64
Extrato Seco : 173 g/l
Valor Calórico : 174 kcal/100ml

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

Garrafa		Caixa Individual		Palete	
Capacidade	500 ml	Peso	1 kg	Europalete	
Tipo	Ice	Material	Cartão	Peso	
Produção	500 garrafas	Nº garrafas	1	Caixas/palete	
				Altura palete	

Condições de Exposição/Prateleira: Não deve estar exposto ao sol; garrafas ao alto.