



Quinta da Prelada

Since 1756



Quinta da Prelada Late Harvest



Late Harvest



Type

2019



Year

Semillon



Grape Varieties

Bottled after ageing for two years in french oak barrels.



Ageing

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.



Tasting Notes

Alcohol : 15%



Analysis

Residual sugars : 96 g/l

Total acidity : 5,4/l (as tartaric acid)

V.A. : 0,9 g/l (as acetic acid)

pH : 3,6

Dry extract : 131,0 g/l

Caloric value : 130 kcal/100ml

375 ml



Bottle Info



Quinta da Prelada

Since 1756

Quinta da Prelada Colheita Tardia



Colheita Tardia

2019

Semillon

Engarrafado após dois anos de envelhecimento em barricas de madeira francesa.

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.

Álcool : 15%

Açúcares Residuais : 96 g/l

Acidez Total : 5,4/l (ácido tartárico)

A.V. : 0,9 g/l (ácido acético)

pH : 3,6

Extrato seco : 131,0 g/l

Valor Calórico : 130 kcal/100ml

375 ml



Tipo



Ano



Castas



Envelhecimento



Notas de Prova



Análise



Informação da Garrafa