



Quinta da Prelada

Since 1756



Quinta da Prelada LBV 2017



LBV Port

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela and Tinta Roriz.

Bottled after ageing for four to six years in portuguese wood vats.

With a deep ruby red color, emanates a wonderfully fresh and vibrant scent of natural red berries that bursts from the glass. Raspberry, red plum and cherries. It is extremely full-bodied and rich in the mouth and it possesses the particular style and personality of a wine from a single Harvest. Full of liveliness and audacity it's an extraordinary LBV, capable of aging well over the decades.

Alcohol : 20%

Residual sugars : 114 g/l

Total acidity : 4/l (as tartaric acid)

V.A. : 0,3 g/l (as acetic acid)

pH : 3,7

Dry extract : 134,0 g/l

Caloric value : 159 kcal/100ml



Type



Grape Varieties



Ageing



Tasting Notes



Analysis



Bottle Info

750 ml | 6 uni. | 7,2 kg



Quinta da Prelada

Since 1756

Quinta da Prelada LBV 2017



Porto LBV

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela and Tinta Roriz.

Engarrafado após 4 a 6 anos de envelhecimento em barricas de madeira portuguesa.

Com uma cor vermelha rubi profunda, emana um aroma maravilhosamente fresco e vibrante de frutas vermelhas naturais que explodem do copo. Framboesa, ameixa vermelha e cerejas. É extremamente encorpado e rico na boca e possui o estilo e personalidade particulares de um vinho de uma única colheita. Cheio de vivacidade e audácia é um LBV extraordinário, capaz de envelhecer bem ao longo das décadas.

Álcool : 20%

Açúcares Residuais : 114 g/l

Acidez Total : 4/l (ácido tartárico)

A.V. : 0,3 g/l (ácido acético)

pH : 3,7

Extrato seco : 134,0 g/l

Valor Calórico : 159 kcal/100ml



Tipo



Castas



Envelhecimento



Notas de Prova



Análise



Informação da Garrafa

750 ml | 6 uni. | 7,2 kg