



Quinta da Prelada

Since 1756



Quinta da Prelada White Port Medium Dry



White Port Medium Dry

Viosinho, C3dega e Arinto.

Bottled after ageing for one year in 500l french oak barrels.

With a golden-amber color. Its nose develops a floral and delicate fruity scent. In the mouth, its smooth and velvety palate, notes of citrus, dried fruits and honey. Drink it on ice or in a cocktail.

Alcohol : 19%

Residual sugars : 98 g/l

Total acidity : 4,25/l (as tartaric acid)

V.A. : 0,2 g/l (as acetic acid)

pH : 3,44

Dry extract : 111,0 g/l

Caloric value : 147 kcal/100ml

750 ml | 6 uni. | 7,2 kg



Type



Grape Varieties



Ageing



Tasting Notes



Analysis



Bottle Info



Quinta da Prelada

Since 1756

Quinta da Prelada Porto Branco Meio Seco



Porto Branco Meio Seco

Viosinho, C3dega e Arinto.

Engarrafado ap3s 1 ano de envelhecimento em barricas de 500l de carvalho franc3s.

Com uma cor dourado-3mbar. O seu nariz desenvolve um perfume floral e delicadamente frutado. Na boca, o seu paladar suave e aveludado, notas de citrinos, frutos secos e mel. Bebe-se com gelo puro ou em cocktail.

3lcool : 19%

A3u3ares Residuais : 98 g/l

Acidez Total : 4,25/l (3cido tart3rico)

A.V. : 0,2 g/l (3cido ac3tico)

pH : 3,44

Extrato seco : 111,0 g/l

Valor Cal3rico : 147 kcal/100ml

750 ml | 6 uni. | 7,2 kg



Tipo



Castas



Envelhecimento



Notas de Prova



An3lise



Informa33o da Garrafa