











Quinta da Prelada
Since 1756









QUINTA DA PRELADA GRANDE RESERVA 2018



PRODUCTION								
	Grape Varieties	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão and Sousão.						
	Vinification	The winemaking process begins with cold maceration for two days. Fermentation occurs during 6 days with controlled temperature.						
	Ageing	14 months in new French and American 500 L oak barrels.						
TASTING NOTES								
			Dark, intense color. Fruity nose of black cherries, spices and dark plum. Rich structure in the mouth, with elegance. The velvety tannins are long and the fruit is well present.					
	Serve	Serve ideally between 16°C and 18°C .						
	Food Pairings	Lean red meats, lean white meats, semi-soft and hard cheeses.						
ANALYSIS			LOGISTIC INFORMATION					
Alcohol : 15% Residual sugars : 0,95 g/l Total acidity : 6 g/l (as tartaric acid) V.A. : 0,6 g/l (as acetic acid) pH : 3,59 Dry extract : 38 g/l Caloric value : 93 kcal/100ml			Bottle		Box		Pallet	
			Capacity	750 ml	Weight	8 kg	Euro Pallet	
			Type	Borgonha	Material	Cardboard	Weight	860 kg
			Barcode	5600361381005	Nº bottles	6	Boxes/pallet	108
			Production	2000 bottles			Pallet Height	1,63 m
						Exposure Conditions/Shelf: Protected from direct sunlight; avoid standing position.		

QUINTA DA PRELADA GRANDE RESERVA 2018



PRODUÇÃO								
	Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Sousão.						
	Vinificação	O processo de vinificação inicia-se com maceração a frio durante dois dias. A fermentação ocorre durante 6 dias com temperatura controlada.						
	Envelhecimento	14 meses em barricas novas de carvalho francês e americano de 500 L.						
NOTAS DE PROVA								
			Cor escura e intensa. Nariz frutado de cerejas pretas, especiarias e ameixa escura. Estrutura rica na boca, com elegância. Os taninos aveludados são longos e a fruta está bem presente.					
	Servir	Servir idealmente entre os 16°C e os 18°C .						
	Harmonização	Carnes vermelhas, carnes brancas magras, queijos moles e duros.						
ANÁLISE			INFORMAÇÃO LOGÍSTICA					
<p>Álcool : 15%</p> <p>Açúcares Residuais : 0,95 g/l</p> <p>Acidez Total: 6 g/l (ácido tartárico)</p> <p>A.V. : 0,6 g/l (ácido acético)</p> <p>pH : 3,59</p> <p>Extrato Seco : 38 g/l</p> <p>Valor Calórico : 93 kcal/100ml</p>			Garrafa		Caixa		Palete	
			Capacidade	750 ml	Peso	8 kg	Europalete	
			Tipo	Borgonha	Material	Cartão	Peso	860 kg
			Código de Barras	5600361381005	Nº garrafas	6	Caixas/palete	108
			Produção	2000 garrafas			Altura palete	1,63 m
			Condições de Exposição/Prateleira: Não deve estar exposto ao sol; deve evitar-se a posição das garrafas ao alto.					