

# QUINTA DA PRELADA RESERVA 2020



PRODUÇÃO								
 Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Sousão.							
 Vinificação	As uvas são colhidas à mão para caixas de 20 kg, que são transportadas para a nossa adega. As uvas são manualmente selecionadas e desengaçadas antes de, através da gravidade, serem transportadas para os tanques de fermentação. O processo de fermentação é monitorizado e ajustado para garantir os melhores resultados para cada variedade de uva. Após a fermentação, é usado um processo de maceração para extrair os taninos, o que resulta num aumento do volume de boca e perpetua o potencial de envelhecimento do vinho.							
 Envelhecimento	14 meses em barricas novas de Carvalho Francês e Americano.							
NOTAS DE PROVA								
  	Apenas produzido em anos de grande qualidade este vinho apresenta uma cor rubi brilhante. O nariz demonstra frutas vermelhas maduras e especiarias como pimenta. Na boca, um vinho vibrante e elegante que confirma a maturidade do nariz. Muito expressivo, encorpado e com um final longo.							
 Servir	Decantar e servir idealmente à temperatura de <b>16°C</b> .							
 Harmonização	Carnes vermelhas, carnes brancas magras, queijos fortes.							
ANÁLISE			INFORMAÇÃO LOGÍSTICA					
<b>Álcool</b> : 14% <b>Açúcares Residuais</b> : 0,63 g/l <b>Acidez Total</b> : 5,5 g/l (ácido tartárico) <b>A.V.</b> : 0,6 g/l (ácido acético) <b>pH</b> : 3,7 <b>Extrato Seco</b> : 34,9 g/l <b>Valor Calórico</b> : 85 kcal/100ml			Garrafa		Caixa		Palete	
			<b>Capacidade</b>	750 ml	<b>Peso</b>	~8 kg	Europaleta	
			<b>Tipo</b>	Borgonha	<b>Material</b>	Cartão	<b>Peso</b>	~860 kg
			<b>Código de Barras</b>	5600361380299	<b>Nº garrafas</b>	6	<b>Caixas/paleta</b>	108
			<b>Produção</b>	4000 garrafas			<b>Altura paleta</b>	1,63 m
			<b>Condições de Exposição/Prateleira:</b> Não deve estar exposto ao sol; deve evitar-se a posição das garrafas ao alto.					



Quinta da Prelada  
Since 1756

# QUINTA DA PRELADA RESERVA 2020



PRODUCTION									
	Grape Varieties	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão and Sousão.							
	Vinification	Grapes are hand-picked into 20kg boxes, which are then transported to our winery. The grapes are manually sorted and de-stemmed before being gravity-fed into fermenting tanks. The fermentation process is monitored and adjusted to ensure the best results for each grape variety. After fermentation, a maceration process is used to extract tannins, resulting in a larger mouthfeel and increased ageing potential for the wine.							
	Ageing	14 months in new France and American oak barrels.							
TASTING NOTES									
			Only produced in great years this wine shows a bright ruby color. The nose shows ripe red fruits and spices such as pepper. The mouth shows a vibrant and elegant wine and confirms the ripeness from the nose. Very expressive with a long finish.						
	Serve	Decant and serve ideally at <b>16°C</b> .							
	Food Pairings	Red meats, lean white meats, strong cheeses.							
ANALYSIS				LOGISTIC INFORMATION					
<b>Alcohol</b> : 14% <b>Residual sugars</b> : 0,63 g/l <b>Total acidity</b> :5,5 g/l (as tartaric acid) <b>V.A.</b> : 0,6 g/l (as acetic acid) <b>pH</b> : 3,7 <b>Dry extract</b> : 34,9 g/l <b>Caloric value</b> : 85 kcal/100ml				Bottle		Box		Pallet	
				<b>Capacity</b>	750 ml	<b>Weight</b>	~8 kg	Euro Pallet	
				<b>Type</b>	Borgonha	<b>Material</b>	Cardboard	<b>Weight</b>	~860 kg
				<b>Barcode</b>	5600361380299	<b>Nº bottles</b>	6	<b>Boxes/pallet</b>	108
				<b>Production</b>	4000 bottles			<b>Pallet Height</b>	1,63 m
				<b>Exposure Conditions/Shelf:</b> Protected from direct sunlight; avoid standing position.					