

Quinta da Prelada Porto 20 Anos

Região	Porto, Portugal
Uva	40% Tinta Amarela / 20% Touriga Nacional / 20% Touriga Franca / 20% Tinta Roriz
Enólogos	Rui Magalhães / Francisco Montenegro
Produção	2.000 garrafas
Estágio	Fermentação em lagares de granito e estágio em tonéis de carvalho/castanho com capacidade entre 5000 e 12000 litros
Características Analíticas	<p>Teor Alcoólico: 19,5%</p> <p>Fermentação Alcoólica: 3 dias</p> <p>Temperatura de Fermentação: 28-29°C</p> <p>Fermentação Malolática: 0%</p> <p>Açúcar Residual: 115,7 g/l</p> <p>Acidez Total: 5,35 g/l</p>
Características Organolépticas	Este Porto é o resulta do lote de vinhos de diferentes safras que na perfazem 20 anos. Aspecto límpido, cor dourada intensa com exuberantes laivos esverdeados, grãos torrados, madeiras exóticas e alfarroba. O sabor confirma o caráter, elegante com final persistente.
Gastronomia	Tortas de nozes, amêndoas ou avelã. Pudim de leite. Banana flambada com sorvete.



Fricassé de carne e cogumelos com polenta.

Jantar harmonizado Porto Mediterrâneo/Adega Brasil Delicatessen em 02/08/2012.