

Branco TalentVs Grande Escolha 2015

O *blend* das tradicionais castas, Gouveio Real, Viosinho, Rabigato e Arinto, produzidas na Qta. Seara D'Ordens a uma altitude de meia encosta, deu origem a este Branco TalentVs Grande Escolha.

The blend of traditional varieties grapes, Gouveio Real, Viosinho, Rabigato and Arinto, produced in Quinta Seara D'Ordens to a half hillside altitude gave origin to this White TalentVs Grande Escolha.

Região.....	DOURO D.O.C.
<i>Region</i>	
Castas.....	40% Gouveio Real
<i>Castes / Grapes</i>	20% Viosinho
	20% Rabigato
	20% Arinto
Vinificação.....	Contacto pelicular a frio.
<i>Vinification</i>	Fermentação em barricas de carvalho francês durante 18 meses com bâtonnage
Estágio.....	18 Meses em barrica de carvalho francês e 6 meses em garrafa.
<i>Stage</i>	
Engarrafamento	Maio 2017
<i>Bottling</i>	
Produção.....	1603 Garrafas 750ml
<i>Production</i>	99 Garrafas 1,5 Litros
Prova Organoléptica.....	Cor: citrino / alambreado
	Aroma: notas frescas e frutadas a mel e alperce com ligeiro abaunilhado e fumados.
	Sabor: frutado, complexo, equilibrado e boa acidez

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico:	13,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
Acidez Total:	6,28 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
Acidez Fixa:	5,4 gr/dm ³
<i>Fixed Acidity</i>	
Acidez Volátil:	0,7 gr/dm ³ (Ac.Acético)
<i>Volatile Acidity</i>	
pH:	3,13
Ext.Seco Total:	21,4 gr/dm ³
<i>Total Dry Ext.</i>	
Açúcares Totais:	1,1 gr/dm ³
<i>Total Sugar</i>	

Curva de Envelhecimento
Ageing curve

É um vinho intenso, maduro, específico do "Terroir" do Douro, prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante cerca de 10 a 20 anos após o engarrafamento.

It is a ripe and intense wine, specific of the "Terroir" of the Douro, and a positive ageing in the bottle is predictable for a period of 10 to 20 years after bottling.

Pratos a combinar
Goes along well with

Queijos, carnes vermelhas, assados e caça.
Cheese, red meats, roasts and wild dishes.

Conservação em cave
Wine cellar preservation

Humidade.....60/70% **Temperatura....10/12°C.**
Humidity *Temperature*

Como servir (temperatura).....10/12°C.
How to serve (temperature)

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara d'Ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte



Garrafa / Bottle

Capacidade..... 750ml
Capacity

Peso..... 1.250 g

Weight

EAN Code..... 5604235000559

Caixa / Box

C...320 mm x L...240mm x A...170 mm

Peso..... 8,5 Kg

Weight

ITF Code..... 15604235000068