QUINTA SEARA d'ORDENS
SINCE 1792

TOURIGA FRANCA 2017

A nobreza da casta Touriga Franca, selecionada das vinhas mais velhas da Quinta, associada ao solo e ao micro-clima deu a est vinho personalidade e carácter único.

Este vinho de qualidade não é filtrado nem estabilizado pelo frio, pelo que recomenda-se servir com cuidado, pois pode cria depósito.

The nobleness of the grape Touriga Franca, associated to the ground and the microclimate of the region has given this wine personality and a unique character.

This quality wine was not filtrated neither stabilized by cold, so we recommend to serve carefully, it can create deposit.

Região.....
Region
DOURO / V.Q.P.R.D.

Castas.....
Castes / Grapes
100% Touriga Franca
As uvas foram seleccionadas das vinhas mais velhas da Quinta.

Vinificação.....
Vinification
Desengace a 100%. Vinificado em cuba de Inox com controlo de temperatura.

Estágio.....
Stay
4 meses em barricas usadas de carvalho francês e 6 meses em garrafa.

Engarrafamento
Bottling
Junho 2018

Produção.....
Production
1.933 Garrafas 750ml

Prova Organoléptica…
Cor: Ruby Profundo
Aroma: Fruta madura, notas florais à casta.
Sabor: Vinoso, encorpado,elegante

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: *Alcohol*	13,5% Vol.
Acidez Total: *Total Acidity*	5,64 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: *Fixed Acidity*	5,4 gr/dm^3
Acidez Volátil: *Volatile Acidity*	0,2 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
pH:	3,64
Ext.Seco Total: *Total Dry Ext.*	32,3 gr/dm^3

Curva de Envelhecimento
Ageing curve

É um vinho intenso, maduro, específico do "Terroir" do Douro, prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante muitos 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 many years after bottling.

Pratos a combinar
Goes along well with

Queijos de Cabra e Ovelha amanteigados, enchidos tradicionais, carnes vermelhas, de caça e pratos tradicionais consistentes.

Goat cheese and buttery sheep, traditional sausages, red meats, game meats and consistent traditional dishes.

Conservação em cave
Wine cellar preservation

Humidade.....60/70% *Humidity*
Temperatura.....14ºC. *Temperature*

Como servir (temperatura).....16/18ºC.
How to serve (temperature)

Garrafa / ***Bottle***

Capacidade.....
Capacity
750ml

Peso.....
Weight
1.250 g

EAN Code.....
5604235000696

Caixa / ***Box***
C...340 mm x L...242mm x A...165 mm
Peso.....
Weight
8,5 Kg

ITF Code.....
5604235000696

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda
Enólogo: Luís Soares Duarte