QUINTA SEARA d'ORDENS

PORTO RESERVA TAWNY

Este Reserva da Quinta, com personalidade e carácter único, é obtido através de uma rigorosa selecção das mais nobres castas do Douro, vinificadas na Quinta e resulta de um *blend* com 8 a 10 anos de idade. O seu envelhecimento é feito com um longo estágio em cascos de carvalho.
Na prova apresenta cor Tinto Alourado, com reflexo de topázio brilhante, bouquet evoluído e pronunciado onde dominam os frutos secos e sabor aveludado, rico e complexo.
O Vinho do Porto é um produto natural, sujeito a criar depósito com a idade. Recomenda-se servir com precaução para não turvar.

A careful selection of the best Douro varieties and the traditional methods used on Quinta give this Tawny Reserve its unique personality, results from a blend with 8 at 10 years. The wine is extensively aged in oak barrels, has a light tawny colour, a developed bouquet with aromas of dried fruit. Rich, complex and velvety on the palate.
Port is a natural product. It should be poured carefully, so as not to disturb the deposit that forms in the course of time.

Região..... *Region*	**DOURO / PORTO**
Castas..... *Castes / Grapes*	**As mais nobres castas do Douro |** *The most noble grapes varieties of the Douro*
Vinificação..... *Vinification*	**Desengace a 50%, curtimenta em lagar tradicional com pisa a pé**
Estágio..... *Stay*	**84 Meses em Tonéis de Carvalho, 12 meses em cascos de Carvalho Francês e 3 meses em garrafa. |** *84 months in oak tanks, 12 months in french oak and 3 months in the bottle*
Engarrafamento *Bottling*	**Julho 2018**
Produção..... *Production*	**3.000 Garrafas**
Prova Organoléptica....	**Cor |** ***Colour:*** Alourado com reflexos de Topázio | *Brownish with reflections of Topaz* **Aroma:** Bouquet evoluído e pronunciado com notas de frutos secos | *Evolved and pronounced bouquet with notes of nuts (plum and almond)* **Sabor | *Flavor*:** Aveludado, rico, complexo, com notas a especiarias | *Velvety, rich, complex, with notes of spices, finishes elegant and smooth.*

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: ***Alcohol***	19,5% Vol.
Grau Baumé: ***Baumé rating***	3,9
Acidez Total: ***Total Acidity***	4,5 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: ***Fixed Acidity***	4,0 gr/dm^3
Acidez Volátil: ***Volatile Acidity***	0,4 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
pH:	3,60
Ext. não redutor: ***Non-reductive Ext.***	18,5 gr/dm^3
Cinzas	2,61 gr/dm^3
Açúcares Redutores ***Reducing sugars***	117 gr/dm^3

Curva de Envelhecimento
Ageing curve
É um vinho intenso, muito evoluído e fresco. Mantém-se estável na garrafa durante vários anos após o engarrafamento.

It is an intense, well-evolved and fresh wine, and It remains stable for a several years after bottling.

Pratos a combinar
Goes along well with
Queijos da Serra, sobremesas regionais, pão-de-ló, frutos secos.

Cheeses from the Serra, regional desserts, pão-de-ló, dried fruits.

Conservação em cave
Wine cellar preservation
Humidade.....60/70% **Temperatura.....14ºC.**
Humidity ***Temperature***
Como servir (temperatura)..... 15ºC.
How to serve (temperature)

Garrafa / *Bottle*

Capacidade..... 750ml
Capacity

Peso..... 1.250 g
Weight
EAN Code..... 560 4235000375

Caixa / *Box*
C...250 mm x L...170mm x A...200 mm
Peso..... 8,5 Kg
Weight
ITF Code.....

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte