

  
**QUINTA**  
**SEARA d'ORDENS**  
SINCE 1792  
**RESERVA VINHAS VELHAS 2015**

A nobreza das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, associada ao solo e ao micro-clima deu a este 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 criar depósito.

*The nobleness of the grapes Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta Roriz, 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.....	<b>DOURO / V.Q.P.R.D.</b>
<i>Region</i>	
Castas.....	<b>35% Touriga Nacional</b>
<i>Castes / Grapes</i>	<b>35% Touriga Franca</b>
	<b>30% Tinta Roriz</b>
	As uvas foram seleccionadas das vinhas mais velhas da Quinta.   <i>We selected the grapes from the older vines</i>
Vinificação.....	<b>Desengace a 100%, vinificado em cuba de inox com controlo de temperatura.</b>
<i>Vinification</i>	
Estágio.....	<b>12 meses em barricas novas de carvalho francês e 12 meses em garrafa.   12 months in new french oak and 12 months in the bottle.</b>
<i>Stage</i>	
Engarrafamento	<b>Dezembro 2017 / December 2017</b>
<i>Bottling</i>	
Produção.....	<b>8.700 Garrafas 750ml</b>
<i>Production</i>	<b>190 Garrafas 1,5 L</b>
	<b>90 Garrafas 5L</b>
Prova Organoléptica....	<b>Cor:</b> Rubi Profundo / <i>Deep Ruby</i> <b>Aroma:</b> Fruta madura, notas florais, profundo e especiarias.   <i>Ripe fruit, floral notes, deep and spices</i> <b>Sabor:</b> Vinoso, Encorpado, macio e profundo.   <i>Vinous, Full-bodied, soft and deep.</i>
Análise Físico-Química:	
<i>Chemical Analysis:</i>	
<b>Teor Alcoólico:</b>	14% Vol.
<i>Alcohol</i>	
<b>Acidez Total:</b>	5,4 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
<b>Acidez Fixa:</b>	4,8 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Fixed Acidity</i>	
<b>Acidez Volátil:</b>	0,5 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
<b>pH:</b>	3,65
<b>Ext.Seco Total:</b>	30,5 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Total Dry Ext.</i>	

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%**      **Temperatura.....14°C.**  
*Humidity*      *Temperature*

Como servir (temperatura).....16/18°C.  
*How to serve (temperature)*



**Garrafa / Bottle**

Capacidade.....	750ml
<i>Capacity</i>	
Peso.....	1.250 g
<i>Weight</i>	
EAN Code.....	5604235000320

**Caixa / Box**

C...340 mm x L...242mm x A...165 mm	
Peso.....	8,5 Kg
<i>Weight</i>	
ITF Code.....	

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