

Reserva Branco 2017

A nobreza das castas Malvasia Fina, Rabigato, Fernão Pires e Viosinho, associada ao solo e ao microclima do Douro deu a este vinho personalidade e carácter único.

Fermentou em barricas de carvalho francês durante 6 meses.

Recomenda-se consumir a uma temperatura de 10-12°C.

The nobleness of the grapes Malvasia Fina, Rabigato, Fernão Pires and Viosinho, associated to the ground and the microclimate of Douro has given this wine personality and a unique character.

It has fermented in oak casks for 6 months.

We recommend to drink it at a temperature of 10-12°C

Região..... <i>Region</i>	DOURO D.O.C.
Castas..... <i>Castes / Grapes</i>	30% Malvasia Fina 30% Rabigato 20% Fernão Pires 20% Viosinho
Vinificação..... <i>Vinification</i>	Contacto pelicular a frio, prensagem com esgotamento parcial. Fermentação parcial em barricas de carvalho francês. 40% em cuba, <i>bâtonnage</i> com borras finas.
Estágio..... <i>Stage</i>	60% do vinho estagiou durante 6 meses em barrica de Carvalho Francês e 2 meses em garrafa. 60% of wine ageing 6 months in french oak. 2 months in the bottle.
Engarrafamento..... <i>Bottling</i>	Maio 2018
Produção..... <i>Production</i>	27.000 Garrafas 750ml 2.500 Garrafas 375ml 100 Garrafas 1,5 Litros
Prova Organoléptica.....	Cor/ Colour: Citrino/ Alambreado. <i>Citrus/Amber colour</i> Aroma: Notas tropicais maduras, ligadas com ligeiros abaunilhados e tosta do estágio em madeira nova. <i>Ripe tropical notes, slight vanilla and toasted from the stage in new wood.</i> Sabor/ Flavor: Frutado, consistente, equilibrado e boa acidez. <i>Fruity, consistente, well balanced and good acidity</i>
Análise Físico-Química: <i>Chemical Analysis:</i>	Teor Alcoólico: 13% Vol. <i>Alcohol</i> Acidez Total: 6,2 gr/dm ³ (Ac.Tart.) <i>Total Acidity</i> Acidez Fixa: 5,7 gr/dm ³ <i>Fixed Acidity</i> Acidez Volátil: 0,4 gr/dm ³ (Ac.Acético) <i>Volatile Acidity</i> pH: 3,18 Ext.Seco Total: 19,8 gr/dm ³ <i>Total Dry Ext.</i> Açúcares Totais: 0,7 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 4 a 5 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 4 to 5 years after bottling.

Pratos a combinar
Goes along well with

Entradas, bacalhau assado e carnes.

Appetizers, roasted codfish and meats.

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..... 5604235000061

Caixa / Box

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

Peso..... 8,5 Kg

Weight

ITF Code..... 15604235000068