



QUINTA  
SEARA d'ORDENS  
SINCE 1792  
RESERVA TINTO 2017

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.

*The nobleness of the castes Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta Roriz, associated to the ground and the agro-climatic complex of the region has given this wine personality and a unique character.*

|   |  |
|---|--|
| Região.....<br><i>Region</i>            | DOURO / V.Q.P.R.D.   |
| Castas.....<br><i>Castes / Grapes</i>   | 40% Touriga Franca<br>30% Touriga Nacional<br>30% Tinta Roriz  |
| Vinificação.....<br><i>Vinification</i> | 100% Desengace , Fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura.  |
| Estágio.....<br><i>Stay</i>             | Parte em cuba inox, 10 meses em barricas de Carvalho Francês e 8 meses em garrafa.   <i>A part in stainless steel vats, 10 months in french oak and 8 months in the bottle</i>   |
| Engarrafamento<br><i>Bottling</i>       | Outubro de 2018  |
| Produção.....<br><i>Production</i>      | 68.000 Garrafas 750ml<br>9.000 Garrafas 375ml  |
| Prova Organoléptica....                 | <b>Cor   Colour:</b> Sólida   <i>Sólid</i><br><b>Aroma:</b> Envoltentes com nuances exóticas.<br><i>Surrounding aromas with exotic nuances</i><br><b>Sabor   Flavor:</b> Taninos firmes, envoltentes e boa complexidade.   <i>Firm tannins, enveloping and good complexity</i> |

**Análise Físico-Química:**  
*Chemical Analysis:*

|                         |                                      |
|-------------------------|--------------------------------------|
| <b>Teor Alcoólico:</b>  | 14% Vol.                             |
| <i>Alcohol</i>          |                                      |
| <b>Acidez Total:</b>    | 5,5 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)    |
| <i>Total Acidity</i>    |                                      |
| <b>Acidez Fixa:</b>     | 4,9 gr/dm <sup>3</sup>               |
| <i>Fixed Acidity</i>    |                                      |
| <b>Acidez Volátil:</b>  | 0,5 gr/dm <sup>3</sup> (Ac. Acético) |
| <i>Volatile Acidity</i> |                                      |
| <b>pH:</b>              | 3,67                                 |
| <b>Ext.Seco Total:</b>  | 30,5 gr/dm <sup>3</sup>              |
| <i>Total Dry Ext.</i>   |                                      |
| <b>Acúcares Totais</b>  | 0,6 gr/dm <sup>3</sup>               |
| <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 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*

Carnes vermelhas, assados, enchidos tradicionais e queijos de ovelha amanteigados.

*Read meat, roasts, traditional sausages and buttery sheep cheeses.*

Como servir (temperatura).....16/18°C.

*How to serve (temperature)*

**Conservação em cave**

*Wine cellar preservation*

Humidade.....60/70%

*Humidity*

Temperatura.....14°C.

*Temperature*



**Garrafa / Bottle**

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| Capacidade.....<br><i>Capacity</i> | 750ml          |
| Peso.....<br><i>Weight</i>         | 1.250 g        |
| EAN Code.....                      | 560 4235000108 |

**Caixa / Box**

|                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| C...327 mm x L...223mm x A...150 mm |                |
| Peso.....<br><i>Weight</i>          | 8,5 Kg         |
| ITF Code.....                       | 15604235000105 |

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