


QUINTA
SEARA d'ORDENS
SINCE 1792
PORTO L.B.V. 2014

Este L.B.V. 2014, com personalidade e carácter único, é obtido das melhores uvas da Quinta, com uma vinificação tradicional e prolongada. O seu envelhecimento é feito durante os primeiros 24 meses em cuba e, em seguida, estagia em tonéis até ao 4º ano, quando é engarrafado.

Na prova apresenta cor retinta, aromas profundos a uva madura e fruta preta.

Na boca é encorpado e elegante, com muita fruta.

This Late Bottled Vintage 2014 has a unique personality. It was made from the Quinta's best grapes, with a traditional and slowly vinification.

The wine was aged in tank for the first 24 months, and then in old wood casks until bottling at the 4th year. It is intense in colour, with a bouquet of ripe grapes and forest berries. Elegant, fruity and full-bodied on the palate.

Região.....	DOURO / PORTO
<i>Region</i>	
Castas.....	As mais nobres castas do Douro (Vinhas Velhas)
<i>Castes / Grapes</i>	
Vinificação.....	Desengace a 50%, fermentado em cubas de inox com remontagem automática e controlo de temperatura.
<i>Vinification</i>	
Estágio.....	24 meses em cubas de inox, em seguida em tonéis até ao 4º ano, quando é engarrafado.
<i>Stay</i>	
Engarraamento	Maio de 2018
<i>Bottling</i>	
Produção.....	6.666 Garrafas 750ml
<i>Production</i>	
Prova Organoléptica....	Cor: Retinta
<i>Organoleptic taste</i>	Aroma: Intenso, fruta madura, (figo, ameixa) e notas achocolatadas. Sabor: Encorpado e elegante, cheio de fruta madura e taninos potentes.

Análise Físico-Química:

Chemical Analysis:

Teor Alcoólico:	19,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
Grau Baumé:	4,0
<i>Baumé rating</i>	
Acidez Total:	5,62 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
Acidez Fixa:	5,3 gr/dm ³
<i>Fixed Acidity</i>	
Acidez Volátil:	0,24 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
pH:	3,49
Ext. não redutor:	25,2 gr/dm ³
<i>Non-reductive Ext.</i>	
Cinzas	2,56 gr/dm ³
Açúcares Redutores	115 gr/dm ³
<i>Reducing sugars</i>	



Curva de Envelhecimento/ Ageing curve

É um vinho intenso, maduro e encorpado. Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante vários anos após o engarraamento, adquirindo um carácter próprio.

It is an intense, ripe and full-bodied wine, and a positive ageing in the bottle is predictable for a several years after bottling, with the wine acquiring a character of its own.

Pratos a combinar

Goes along well with

Queijos azuis de cabra e ovelha. Carnes vermelhas, enchidos e chocolate.

Goat and sheep blue chesses, red meats, traditional sausages and chocolate.

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.....	560 4235000214

Caixa / Box

C...250 mm x L...170mm x A...300 mm	
Peso.....	8,5 Kg
<i>Weight</i>	
ITF Code.....	15604235000211

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte