

VINHO DO PORTO



QUINTA SEARA D'ORDENS PORTO VINTAGE 2018

Este Vintage com personalidade e carácter único, que só é produzido em anos clássicos, é obtido das melhores uvas da Quinta, com uma vinificação tradicional e prolongada. O seu envelhecimento é feito em cubas de inox durante o primeiro ano, seguido de 12 meses em tonéis até ao seu engarrafamento que acontece durante o 2º ano.

This Vintage has a unique personality and we only produce in the classic years. It was made from the Quinta's best grapes with a traditional and long winemaking. The wine was aged in stainless steel vessels for 12 months and then in old wood casks until bottling at the 2th year.

Região..... <i>Region</i>	DOURO / PORTO
Castas..... <i>Castes / Grapes</i>	As mais nobres castas do Douro (Vinhas Velhas)
Vinificação..... <i>Vinification</i>	Desengace a 50%, fermentado em cubas de inox com remontagem automática e controlo de temperatura.
Estágio..... <i>Stay</i>	12 Meses em tonéis de grande porte, continuando em cuba inox até ao engarrafamento
Engarrafamento..... <i>Bottling</i>	Julho 2020
Produção..... <i>Production</i>	270 grfs 750ml
Prova Organoléptica..... <i>Organoleptic Tasting</i>	Cor: Retinta e opaco Aroma: Clássico, fruta madura e intensa, notas de chocolate e pimenta. Sabor: Encorpado, persistente e vivo com taninos vigorosos.

Análise Físico-Química: *Chemical Analysis:*

Teor Alcoólico: <i>Alcohol</i>	19,5% Vol.
Grau Baumé <i>Baumé Rating</i>	3,6
Acidez Total: <i>Total Acidity</i>	5,3 gr/dm³ (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: <i>Fixed Acidity</i>	5,0 gr/dm³
Acidez Volátil: <i>Volatile Acidity</i>	0,2 gr/dm³ (Ac.Tart.)
pH:	3,55
Ext.Não Redutor: <i>Non-reductive Ext.</i>	28 gr/dm³

Curva de Envelhecimento *Ageing curve*

É um vinho intenso, maduro e encorpado. Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante muitos anos após o engarrafamento, 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..... <i>Humidity</i>	60/70%	Temperatura..... <i>Temperature</i>	14°C.
---	---------------	---	--------------

Como servir (temperatura).....
How to serve (temperature)



Garrafa / Bottle

Capacidade..... <i>Capacity</i>	750ml
Peso..... <i>Weight</i>	1.250 g
EAN Code.....	560 4235000702

Caixa / Box

Peso..... <i>Weight</i>	
ITF Code.....	
Produtor:	Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda
Enólogo:	Luis Soares Duarte

