


QUINTA
SEARA d'ORDENS
SINCE 1792
RESERVA VINHAS VELHAS 2017

A nobreza das castas tradicionais do Douro, 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 traditional Douro grapes varieties, 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.....	DOURO / V.Q.P.R.D.
<i>Region</i>	
Castas.....	30% Touriga Nacional
<i>Grapes</i>	30% Touriga Franca
	30% Tinta Roriz
	10% Várias Castas
	As uvas foram selecionadas das vinhas mais velhas da Quinta. <i>We selected the grapes from the older vines</i>
Vinificação.....	Desengace a 100%, vinificado em cuba de inox com controlo de temperatura.
<i>Vinification</i>	
Estágio.....	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.
<i>Ageing</i>	
Engarrafamento	Janeiro 2019 / January 2019
<i>Bottling</i>	
Produção.....	11.700 Garrafas 750ml
<i>Production</i>	
Prova Organoléptica....	Cor: Rubi Profundo / <i>Deep Ruby</i> Aroma: Fruta madura, notas florais, profundo e especiarias. <i>Ripe fruit, floral notes, deep and spices</i> Sabor: Vinoso, Encorpado, macio e profundo. <i>Vinous, Full-bodied, soft and deep.</i>
Análise Físico-Química:	
<i>Chemical Analysis:</i>	
Teor Alcoólico:	14,0% Vol.
<i>Alcohol</i>	
Acidez Total:	5,6 gr/dm ³ (Ác.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
Acidez Fixa:	5,0 gr/dm ³
<i>Fixed Acidity</i>	
Acidez Volátil:	0,5 gr/dm ³ (Ác.Acét.)
<i>Volatile Acidity</i>	
pH:	3,65
Ext.Seco Total:	30,7 gr/dm ³
<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.....	

