

## QUINTA SEARA D'ORDENS

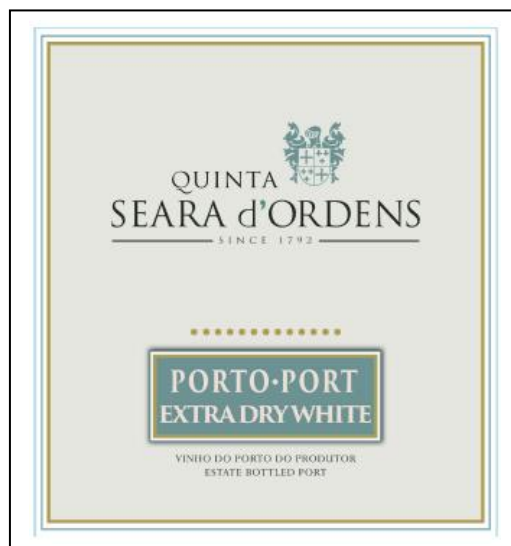
### *Porto Extra Dry White*

Este Porto caracteriza-se pelo equilíbrio entre a frescura e o álcool. É um vinho que permite aumentar o carácter varietal das uvas que foram vinificadas, potenciando os aromas e a acidez do vinho.

Na prova apresenta cor branco palha, aroma frutado e na boca muito macio, fresco e concentrado. É um ótimo aperitivo, servido fresco ou em vários cocktails, onde se destaca o Porto Tónico.

*This Extra Dry Port is characterized by its freshness that provides balance to its alcohol content. It's a wine that can increase the varietal character of its grapes that have been vinified, enhancing the aromas and acidity. In the tasting it presents a straw white color, fresh and fruity aroma, very fresh and concentrated in the mouth. Great aperitif that should be served chilled or in several cocktails like Tonic Port.*

<b>Região</b> .....	<b>DOURO / PORTO</b>
<i>Region</i>	
<b>Castas</b> .....	<b>Fernão Pires</b>
<i>Grapes</i>	<b>Cerceal</b>
	<b>Malvasia Fina</b>
	<b>Gouveio Real</b>
<b>Vinificação</b> .....	<b>Desengace total e fermentação em cuba de</b>
<i>Vinification</i>	<b>inox com controlo de temperatura/ Total</b>
	<b>destemming and fermentation in stainless</b>
	<b>steel vats with temperature control</b>
<b>Estágio</b> .....	<b>5 meses em cuba Inox e 2 meses em</b>
<i>Ageing</i>	<b>garrafa/ 5 months in stainless steel vats</b>
	<b>and 2 months in bottle.</b>
<b>Engarrafamento</b>	<b>Fevereiro 2022</b>
<i>Bottling</i>	
<b>Produção</b> .....	<b>2.100 garrafas</b>
<i>Production</i>	<b>2,100 bottles</b>
<b>Prova Organoléptica.</b>	<b>Cor/Colour: Branco pálido/Pale white</b>
<i>Organoleptic Tasting</i>	<b>Aroma: Frutado/Fruity</b>
	<b>Sabor/Flavour: Muito macio e fresco/Soft</b>
	<b>and fresh</b>
<b>Análise Físico-Química:</b>	
<i>Chemical Analysis:</i>	
<b>Teor Alcoólico:</b>	19,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
<b>Grau Baumé:</b>	0,0
<i>Baumé rating</i>	
<b>Acidez Total:</b>	5 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
<b>Acidez Fixa:</b>	4,8 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Fixed Acidity</i>	
<b>Acidez Volátil:</b>	0,2 gr/dm <sup>3</sup> (Ac. Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
<b>pH:</b>	3,24
<b>Ext. não redutor:</b>	17 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Non-reductive Ext.</i>	
<b>Cinzas</b>	1,71 gr/dm <sup>3</sup>



#### Curva de Envelhecimento

*Ageing curve*

É um vinho fresco e frutado e prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante 2 a 3 anos após o engarrafamento.

*It is a fresh and fruity wine, and a positive ageing in the bottle is predictable for a period of 2 to 3 years after bottling.*

#### Pratos a combinar

*Goes along well with*

**Aperitivo**

*Appetizer*

#### Conservação em cave

*Wine cellar preservation*

**Humidade**.....60/70%      **Temperatura**.....14°C.

*Humidity*

*Temperature*

**Como servir (temperatura)**.....8°C.

*How to serve (temperature)*

#### Garrafa/Bottle

**Capacidade**..... 750ml

*Capacity*

**Peso**..... 1.250 g

*Weight*

**EAN Code**..... 5604235000139

#### Caixa / Box

C...250 mm x L...170mm x A...300 mm

**Peso**..... 8,5 Kg

*Weight*

**ITF Code**..... 15604235000136