



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.....
Region

Castas.....
Castes / Grapes

Vinificação.....
Vinification

Estágio.....
Stay

Engarrafamento
Bottling

Prova Organoléptica....

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

DOURO / V.Q.P.R.D.

40% Touriga Franca
30% Touriga Nacional
30% Tinta Roriz

100% Desengace , Fermentação em cuba de inox
com controlo de temperatura.

Parte em cuba inox, 10 meses em barricas de
Carvalho Francês e 8 meses em garrafa. | A part
in stainless steel vats, 10 months in french oak
and 8 months in the bottle

Outubro de 2022

Cor | Colour: Granada | Garnet

Aroma: Notas de frutos do bosque macerados,
notas torradas com alguma especiaria.
*Macerated wild berries, toasted notes with some
spices.*

Sabor | Flavor: Taninos firmes, envolventes e boa
complexidade. | Firm tannins, enveloping and
good complexity

Teor Alcoólico: 14% Vol.

Alcohol

Acidez Total: 5,2 gr/dm³ (Ac.Tart.)

Total Acidity

Acidez Fixa: 4,7 gr/dm³

Fixed Acidity

Acidez Volátil: 0,4 gr/dm³ (Ac. Acético)

Volatile Acidity

pH: 3,74

Ext.Seco Total: 29,2 gr/dm³

Total Dry Ext.

Acúcares Totais 0,6 gr/dm³

Total Sugar

Curva de Envelhecimento

Aging 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

Food Pairing

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

Humididade.....60/70%
Humidity

Temperatura.....14°C.
Temperature



Garrafa / Bottle

Capacidade..... 750ml

Capacity

Peso..... 1.250 g

Weight

EAN Code..... 560 4235000108

Caixa / Box

C...327 mm x L...223mm x A...150 mm

Peso..... 8,5 Kg

Weight

ITF Code..... 15604235000105

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte