

VINHO DO PORTO



QUINTA SEARA D'ORDENS PORTO VINTAGE 2013

Este Vintage com personalidade e carácter único 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. 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.....	DOURO / PORTO
Region	
Castas.....	As mais nobres castas do Douro
Castes / Grapes	(Vinhas Velhas)
Vinificação.....	Desengace a 50%, fermentado
Vinification	em cubas de inox com
	remontagem automática e
	controlo de temperatura.
Estágio.....	12 Meses em tonéis de grande
Stay	porte, continuando em cuba
	inox até ao engarrafamento
Engarrafamento	Maior 2015
Bottling	
Produção.....	
Production	2.750 grfs 750ml
Prova Organoléptica....	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:	19,5% Vol.
Alcohol	
Grau Baumé	3,6
Baumé Rating	
Acidez Total:	5,52gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Total Acidity	
Acidez Fixa:	5,2 gr/dm ³
Fixed Acidity	
Acidez Volátil:	0,25 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Volatile Acidity	
pH:	3,40
Ext.Não Redutor:	31,2 gr/dm ³
Non-reductive Ext.	

Curva de Envelhecimento

Ageing curve

É um vinho intenso, maduro e encorpado. Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante vários 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.....60/70%
Humidity

Temperatura.....14°C.
Temperature

Como servir (temperatura).....16/18°
How to serve (temperature)



Garrafa / Bottle

Capacidade.....	750ml
Capacity	
Peso.....	1.250 g
Weight	
EAN Code.....	560 4235000290

Caixa / Box

Peso.....	
Weight	
ITF Code.....	
Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda	
Enólogo: Luís Soares Duarte	