

VINHO DO PORTO



QUINTA SEARA D'ORDENS PORTO VINTAGE 2015

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
<i>Region</i>	
Castas.....	As mais nobres castas do Douro
<i>Castes / Grapes</i>	(Vinhas Velhas)
Vinificação.....	Desengace a 50%, fermentado
<i>Vinification</i>	em cubas de inox com
	remontagem automática e
	controlo de temperatura.
Estágio.....	12 Meses em tonéis de grande
<i>Stay</i>	porte, continuando em cuba
	inox até ao engarrafamento
Engarrafamento	Abril 2017
<i>Bottling</i>	
Produção.....	4.000 grfs 750ml
<i>Production</i>	
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:	
<i>Chemical Analysis:</i>	
Teor Alcoólico:	19,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
Grau Baumé	3,4
<i>Baumé Rating</i>	
Acidez Total:	6,18gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
Acidez Fixa:	5,8 gr/dm ³
<i>Fixed Acidity</i>	
Acidez Volátil:	0,3 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
pH:	3,56
Ext.Não Redutor:	32,8 gr/dm ³
<i>Non-reductive Ext.</i>	

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