QUINTA SEARA d'ORDENS
SINCE 1792

TOURIGA NACIONAL 2017

A nobreza da casta Touriga Nacional, selecionada das vinhas mais velhas da Quinta, associada ao solo e ao micro-clima deu a este vinho personalidade e carácte 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 grape Touriga Nacional, 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.....
Region
DOURO / V.Q.P.R.D.

Castas.....
Castes / Grapes
100% Touriga Nacional
As uvas foram seleccionadas das vinhas mais velhas da Quinta.

Vinificação.....
Vinification
Desengace a 100%. Vinificado em cuba de Inox com controlo de temperatura.

Estágio.....
Stay
4 meses em barricas usadas de carvalho francês e 6 meses em garrafa.

Engarrafamento
Bottling
Junho 2018

Produção.....
Production
2.000 Garrafas 750ml

Prova Organoléptica....
Cor: Ruby Profundo
Aroma: Fruta madura, notas florais à casta.
Sabor: Vinoso, frutado, floral e elegante.

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: *Alcohol*	14% Vol.
Acidez Total: *Total Acidity*	4,9 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: *Fixed Acidity*	4,4 gr/dm^3
Acidez Volátil: *Volatile Acidity*	0,4 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
pH:	3,61
Ext.Seco Total: *Total Dry Ext.*	27,4 gr/dm^3

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% *Humidity*
Temperatura.....14ºC. *Temperature*

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

Garrafa / ***Bottle***

Capacidade..... 750ml
Capacity

Peso..... 1.250 g
Weight
EAN Code..... 5604235000320

Caixa / ***Box***
C...340 mm x L...242mm x A...165 mm
Peso..... 8,5 Kg
Weight
ITF Code.....

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda
Enólogo: Luís Soares Duarte