

QUINTA SEARA D'ORDENS PORTO 10 ANOS BRANCO

Vinho do Porto 10 Anos envelhecido em tonéis de Carvalho nos nossos armazéns no Douro. Aromas a especiarias, frutos secos (nozes, amêndoas e avelãs). Acompanha bem sobremesas diversas, no Verão servido ligeiramente fresco e no Inverno à temperatura ambiente acompanhando uma boa conversa.

Resultado de um blend com os nossos melhores vinhos envelhecidos.

Port Wine aged for 10 years in big oak barrels in our warehouses in Douro. Spices and dried fruit aromas (walnuts, almonds and hazelnuts). Goes along very well with several desserts, should be served slightly chilled in the summer and at room temperature in the winter, along with a pleasant conversation.

It results from a blend with the best ageing wines.

Região <i>Region</i>	DOURO D.O.C. / PORTO
Castas <i>Castes / Grapes</i>	As mais nobres castas do Douro
Vinificação <i>Vinification</i>	Desengace a 100%, fermentação em cuba de inox.
Estágio <i>Stay</i>	132 meses em Tonéis de Carvalho, 36 meses em cascos de Carvalho Francês e 3 meses em garrafa.

Engarraamento <i>Bottling</i>	Julho 2018
Produção <i>Production</i>	1.200 Garrafas 500ml
Prova Organoléptica	Cor: Alourado com reflexos de Topázio Aroma: Bouquet pronunciado com notas de fruta como laranja e ameixa, termina com notas de frutos secos e baunilha. Sabor: Aveludado, rico, complexo, com notas a especiarias e frutos secos.

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: <i>Alcohol</i>	19,5% Vol.
Grau Baumé: <i>Baumé rating</i>	3,6
Acidez Total: <i>Total Acidity</i>	4,60 gr/dm ³ (Ac. Tart.)
Acidez Fixa: <i>Fixed Acidity</i>	4,2 gr/dm ³
Acidez Volátil: <i>Volatile Acidity</i>	0,34 gr/dm ³ (Ac. Tart.)
pH:	3,53
Ext. não redutor: <i>Non-reductive Ext.</i>	17,4 gr/dm ³
Cinzas	2,36 gr/dm ³
Açúcares Redutores <i>Reducing sugars</i>	110 gr/dm ³

Curva de Envelhecimento
Ageing curve

É um vinho intenso, muito evoluído e fresco, mantendo as suas características durante vários anos após o engarraamento.

It is an intense wine, well-evolved and fresh maintaining its characteristics for a several years after bottling.

Pratos a combinar

Goes along well with

Sobremesas regionais, pão-de-ló, frutos secos, tarte de figos ou de amêndoas.

Regional desserts, pão-de-ló, dried fruits, pie of figs or almonds.

Conservação em cave

Wine cellar preservation

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

Humidity

Temperature

Como servir (temperatura).....12/14°C.



Garrafa / Bottle

Capacidade.....500ml
Capacity

Peso.....1.250 g

Weight

EAN Code.5604235000726

Caixa / Box

C.216 mm x **L**.149mm x **A**.347 mm

Peso.....8,5Kg

Weight

ITF Code...15604235000228