VINHO DO PORTO

QUINTA SEARA D'ORDENS
PORTO VINTAGE TALENTVS 2017

Este Vintage com personalidade e carácter único, que só é produzido em anos clássicos, 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 and we only produce in the classic years. 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..... *Region*	*DOURO / **PORTO***
Castas..... *Castes / Grapes*	As mais nobres castas do Douro (***Vinhas Velhas***)
Vinificação..... *Vinification*	Desengace a 50%, fermentado em cubas de inox com remontagem automática e controlo de temperatura.
Estágio..... *Stay*	12 Meses em tonéis de grande porte, continuando em cuba inox até ao engarrafamento
Engarrafamento *Bottling*	**Junho 2019**
Produção..... *Production*	1.333 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: *Alcohol*	19,5% Vol.
Grau Baumé Baumé Rating	3,3
Acidez Total: *Total Acidity*	5,46 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: *Fixed Acidity*	5,2 gr/dm^3
Acidez Volátil: *Volatile Acidity*	0,19 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
pH:	3,62
Ext.Não Redutor: ***Non-reductive Ext.***	40,8 gr/dm^3

Curva de Envelhecimento
Ageing curve

É um vinho intenso, maduro e encorpado. Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante muitos 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.....14ºC. *Temperature*

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

Garrafa / *Bottle*

Capacidade..... *Capacity*	750ml
Peso..... *Weight*	1.250 g
EAN Code.....	560 4235000702

Caixa / *Box*

Peso..... *Weight*	
ITF Code.....	

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