

QUINTA SEARA D'ORDENS PORTO 20 ANOS BRANCO

Vinho do Porto 20 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 20 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 aged wines.

Região..... <i>Region</i>	DOURO D.O.C. / PORTO
Castas..... <i>Grapes</i>	As mais nobres castas do Douro <i>The noblest grape varieties of Douro Valley</i>
Vinificação..... <i>Vinification</i>	Desengace a 100%, fermentação em cuba de inox 100% destemming, fermentation in stainless steel vats.
Estágio..... <i>Aging</i>	O envelhecimento dos vários lotes em tonéis de carvalho que compõem este vinho, em média, é superior a 20 anos <i>The aging of the various batches in oak barrels that make up this wine, on average, is over 20 years.</i>
Engarrafamento <i>Bottling</i>	Maio 2022 <i>May 2022</i>
Produção..... <i>Production</i>	800 Garrafas 500ml 800 Bottles of 500ml
Prova Organoléptica....	Cor/Colour: Alourado com reflexos de Topázio <i>Golden with Topaz reflections</i> Aroma: Bouquet pronunciado com notas de fruta como laranja e ameixa, termina com notas de frutos secos e baunilha <i>Pronounced bouquet with notes of fruit such as orange and plum, ends with notes of nuts and vanilla.</i> Sabor/Taste: Aveludado, rico, complexo, com notas a especiarias e frutos secos <i>Velvety, rich, complex, with notes of spices and nuts.</i>

Análise Físico-Química: *Chemical Analysis:*

Teor Alcoólico: <i>Alcohol</i>	19,5% Vol.
Grau Baumé: <i>Baumé rating</i>	4,2
Acidez Total: <i>Total Acidity</i>	5,4 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: <i>Fixed Acidity</i>	4,5 gr/dm ³
Acidez Volátil: <i>Volatile Acidity</i>	0,7 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
pH:	3,41
Ext. não redutor: <i>Non-reductive Ext.</i>	24 gr/dm ³
Cinzas	2,21 gr/dm ³
Açúcares Redutores <i>Reducing sugars</i>	121 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 engarrafamento.

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