

QUINTA SEARA D'ORDENS PORTO 30 ANOS

Vinho do Porto 30 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 30 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 during the summer and at room temperature during the winter along with a pleasant conversation.

It results from a blend with the best aged wines.

Região	DOURO D.O.C. / PORTO
<i>Region</i>	
Castas	As mais nobres castas do Douro
<i>Grapes</i>	<i>The noblest grape varieties of Douro Valley</i>
Vinificação	Desengace a 100%, fermentação em cuba de inox.
<i>Vinification</i>	<i>100% destemming, fermentation in stainless steel vats.</i>
Estágio	O envelhecimento dos vários lotes em tonéis de carvalho que compõem este vinho, em média, é superior a 30 anos.
<i>Aging</i>	<i>The aging of the various batches in oak barrels that make up this wine, on average, is over 30 years.</i>
Engarrafamento	Maió 2022
<i>Bottling</i>	<i>May 2022</i>
Produção	400 Garrafas 500ml
<i>Production</i>	<i>400 Bottles of 500ml</i>

Prova Organoléptica	Cor/Colour: Alourado com reflexos de Topázio/ Golden with Topaz reflections
<i>Organoleptic Taste</i>	Aroma: Bouquet pronunciado com notas de fruta como laranja e ameixa, ligeiro vinagrinho, termina com notas de frutos secos e especiarias/ <i>Pronounced bouquet with fruit notes like orange and plum, ends with notes of dried fruits and spices.</i>
	Sabor/Flavour: Aveludado, rico, complexo, com notas a especiarias e frutos secos/ <i>Velvety, rich, complex, with notes of spices and dry fruits.</i>

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico:	19,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
Grau Baumé:	5,9
<i>Baumé rating</i>	
Acidez Total:	6,2 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
Acidez Fixa:	5,2 gr/dm ³
<i>Fixed Acidity</i>	
Acidez Volátil:	0,78 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
pH:	3,49
Ext. não redutor:	31 gr/dm ³
<i>Non-reductive Ext.</i>	
Cinzas	2,78 gr/dm ³
Açúcares Redutores	148 gr/dm ³
<i>Reducing sugars</i>	

Curva de Envelhecimento

Aging 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 ou simplesmente apreciado a solo.

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

Conservação em cave

Wine cellar preservation

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

Humidity

Temperature

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

How to serve (temperature)



Garrafa / Bottle

Capacidade.....500ml
Capacity

Peso.....1.250 g

Weight

EAN Code.560 4235000221

Caixa / Box

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

Peso.....8,5Kg

Weight

ITF Code...15604235000228