



# QUINTA SEARA D'ORDENS

## PORTO VINTAGE 2020

Este Vintage 2020 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 2020 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.*

<b>Região</b> .....	<b>DOURO / PORTO</b>
<i>Region</i>	
<b>Castas</b> .....	As mais nobres castas do Douro
<i>Grapes</i>	<b>(Vinhas Velhas)</b>
<b>Vinificação</b> .....	Desengace a 50%, fermentado em cubas de inox com remontagem automática e controlo de temperatura.
<i>Vinification</i>	
<b>Estágio</b> .....	12 Meses em tonéis de grande porte, continuando em cuba inox até ao engarrafamento
<i>Ageing</i>	
<b>Engarrafamento</b> .....	<b>Maió 2022</b>
<i>Bottling</i>	
<b>Produção</b> .....	1.470 grfs 750ml
<i>Production</i>	
<b>Prova Organoléptica</b> .....	<b>Cor:</b> Retinta e opaco
<i>Organoleptic Tasting</i>	<b>Aroma:</b> Clássico, fruta madura e intensa, notas de chocolate e pimenta.
	<b>Sabor:</b> Encorpado, persistente e vivo com taninos vigorosos.

### Análise Físico-Química:

#### Chemical Analysis:

<b>Teor Alcoólico:</b>	19,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
<b>Grau Baumé</b>	4,3
<i>Baumé Rating</i>	
<b>Acidez Total:</b>	5,6 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
<b>Acidez Fixa:</b>	5,4gr/dm <sup>3</sup>
<i>Fixed Acidity</i>	
<b>Acidez Volátil:</b>	0,2 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
<b>pH:</b>	3,48
<b>Ext.Não Redutor:</b>	30 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Non-reductive Ext.</i>	

### 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*

**Como servir** (temperatura).....16/18º

*How to serve (temperature)*

**Temperatura**.....14°C.

*Temperature*



### Garrafa / Bottle

<b>Capacidade</b> .....	750ml
<i>Capacity</i>	
<b>Peso</b> .....	1.250 g
<i>Weight</i>	
<b>EAN Code</b> .....	560 4235000702

### Caixa / Box

<b>Peso</b> .....	
<i>Weight</i>	
<b>ITF Code</b> .....	
<b>Produtor:</b> Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda	
<b>Enólogo:</b> Luís Soares Duarte/ João Augusto Moreira	