

Reserva Branco 2023

A nobreza das castas das nossas vinhas Velhas da Quinta e 30% de Viosinho, associada ao solo e ao microclima do Douro deu a este vinho personalidade e carácter único.

Fermentou em barricas de carvalho francês durante 6 meses.

Recomenda-se consumir a uma temperatura de 10-12°C.

The nobleness of our old vineyards and 30% Viosinho grapes, associated to the ground and the microclimate of Douro has given this wine personality and a unique character.

It has fermented in oak casks for 6 months.

We recommend to drink it at a temperature of 10-12°C

Região..... <i>Region</i>	DOURO D.O.C.
Castas..... <i>Castes / Grapes</i>	Mistura de Várias Castas Tradicionais do Douro (Vinhas Velhas) e 30% Viosinho
Vinificação..... <i>Vinification</i>	Contacto pelicular a frio, prensagem com esgotamento parcial. Fermentação de 60% em barricas de carvalho francês e 40% em cuba com <i>bâtonnage</i> nas borras finas. <i>Cold skin contact, pressing with partial exhaustion. 60% Partial fermentation in French oak barrels. 40% in vat, bâtonnage with fine lees.</i>
Estágio..... <i>Stage</i>	60% do vinho estagiou durante 6 meses em barrica de Carvalho Francês e 2 meses em garrafa. <i>60% of wine ageing 6 months in french oak and 2 months in the bottle.</i>
Engarrafamento..... <i>Bottling</i>	Maior 2024
Produção..... <i>Production</i>	32.000 Garrafas 750ml 5.428 Garrafas 375ml

Prova Organoléptica.....	Cor/ Colour: Citrino/ Alambreado. <i>Citrus/Amber colour</i> Aroma: Notas tropicais maduras, ligadas com ligeiros abaunilhados <i>Ripe tropical notes, slight vanilla</i> Sabor/ Flavor: Frutado, equilibrado e boa acidez. <i>Fruity, well balanced and good acidity</i>
--------------------------	--

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: <i>Alcohol</i>	13% Vol.
Acidez Total: <i>Total Acidity</i>	6,1 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: <i>Fixed Acidity</i>	5,6 gr/dm ³
Acidez Volátil: <i>Volatile Acidity</i>	0,4 gr/dm ³ (Ac.Acético)
pH:	3,24
Ext.Seco Total: <i>Total Dry Ext.</i>	19,6 gr/dm ³
Açúcares Totais: <i>Total Sugar</i>	0,89 gr/dm ³

Curva de Envelhecimento
Ageing curve

É um vinho intenso, maduro, específico do "Terroir" do Douro, prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante cerca de 4 a 5 anos após o engarrafamento.

It is a ripe and intense wine, specific of the "Terroir" of the Douro, and a positive ageing in the bottle is predictable for a period of 4 to 5 years after bottling.

Pratos a combinar
Goes along well with

Entradas, bacalhau assado e carnes.

Appetizers, roasted codfish and meats.

Conservação em cave
Wine cellar preservation

Humidade..... <i>Humidity</i>	60/70%	Temperatura..... <i>Temperature</i>	10/12°C.
---	---------------	---	-----------------

Como servir (temperatura)..... 10/12°C.
How to serve (temperature)

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara d'Ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte | João Moreira | José P. Moreira



Garrafa / Bottle

Capacidade..... <i>Capacity</i>	750ml
Peso..... <i>Weight</i>	1.250 g
EAN Code.....	5604235000061

Caixa / Box

C...320 mm x L...240mm x A...170 mm	
Peso..... <i>Weight</i>	8,5 Kg
ITF Code.....	15604235000068