QUINTA SEARA d'ORDENS
SINCE 1792

Rosé Mater 2023

A nobreza das castas Touriga Nacional e Tinta Roriz associada ao solo e ao microclima do Douro deu a este vinho personalidade e carácter único.
Fermentou cuba de inox, terminou a sua fermentação em casco de carvalho usado.
Recomenda-se consumir a uma temperatura de 8-10ºC.

The nobleness of the grapes Touriga Nacional and Tinta Roriz, associated to the ground and the microclimate of Douro has given this wine personality and a unique character.
It has fermented in stainless steel, finished fermentation in used oak casks.
We recommend drinking it at a temperature of 8-10ºC.

Região..... **DOURO D.O.C.**
Region

Castas..... **90% Touriga Nacional**
Grapes **10% Tinta Roriz**
Corte manual com vindima noturna
Manual cut by night harvest

Vinficação.....
Vinification
Ligeiro contacto a frio com controlo de temperatura.
Fermentação em barricas usadas
Slight cold contact with temperature control.
Fermentation in used barrels

Estágio.....
Aging
Estágio em inox com *batonnâge* sobre as borras finas.
Aging in stainless steel with batonnâge on fine lees

Engarrafamento **Abril 2024**
Bottling
Produção..... **3.888 Garrafas 750ml**
Production
Prova Organoléptica.....
Organoleptic Tasting
Cor / *Colour*: Rosé
Aroma: Delicado, frutado, intenso
Delicate, fruity, intense
Sabor / *Flavour*: Suave e delicado com final fresco e persistente / *Smooth and delicate with a fresh and persistent finish*

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: *Alcohol*	12,5% Vol.
Acidez Total: *Total Acidity*	6,5 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: *Fixed Acidity*	6,0 gr/dm^3
Acidez Volátil: *Volatile Acidity*	0,4 gr/dm^3 (Ac.Acético)
pH:	3,20
Ext.Seco Total: *Total Dry Ext.*	20,3 gr/dm^3
Açúcares Totais: *Total Sugar*	0,76 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: sushi, pastas, risottos e mariscos
***Food pairing**: sushi, pastas, risottos and seafood.*

Garrafa / *Bottle*

Capacidade..... 750ml
Capacity
Peso..... 1.250 g
Weight
EAN Code..... 5604235000832

Caixa / *Box*
C...335 mm x L...308mm x 113... mm
Peso..... 5,250 Kg
Weigh
ITF Code.....

Conservação em cave
Wine cellar preservation

Humidade.....**60/70%** **Temperatura....10/12ºC.**
Humidity *Temperature*

Como servir (temperatura).....8/10ºC.
How to serve (temperature)

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara d'Ordens, Lda

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