

Rosé Quinta Seara d'Ordens 2023

A nobreza das castas Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional 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 8-10°C.

The nobleness of the grapes Touriga Franca, Tinta Roriz and Touriga Nacional, 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 to drink it at a temperature of 8-10°C

Região	DOURO D.O.C.
<i>Region</i>	
Castas	Touriga Franca
<i>Grapes</i>	Touriga Nacional
	Tinta Roriz
	Corte manual com vindima noturna
	<i>Manual cut by night harvest</i>
Vinificação	Contacto pelicular a frio, prensagem com
<i>Vinification</i>	esgotamento parcial.
Estágio	Fermentação em cuba de inox, com controlo
<i>Ageing</i>	de temperatura. Termina o estágio em cuba
	de inox com <i>bâtonnage</i> sobre as borras finas.
Prova Organoléptica	Cor/ Colour: Rosé
	Aroma: Delicado, frutado, intenso/ <i>Delicate, fruity,</i>
	<i>intense</i>
	Sabor/Flavour: Suave, fresco e com final
	persistente <i>Smooth, fresh with persistent finish</i>

Análise Físico-Química:

Chemical Analysis:

Teor Alcoólico:	12,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
Acidez Total:	6,8 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
Acidez Fixa:	6,4 gr/dm ³
<i>Fixed Acidity</i>	
Acidez Volátil:	0,3 gr/dm ³ (Ac.Acético)
<i>Volatile Acidity</i>	
pH:	3,31
Ext.Seco Total:	21,9 gr/dm ³
<i>Total Dry Ext.</i>	
Açúcares Totais:	0,63 gr/dm ³
<i>Total Sugar</i>	

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 combiner aperitivos, mariscos, sushi e bacalhau
Goes along well with appetizers, seafood, sushi and codfish.



Conservação em cave

Wine cellar preservation

Humidade60/70%	Temperatura10/12°C.
<i>Humidity</i>	<i>Temperature</i>
Como servir (temperatura)8/10°C.	
<i>How to serve (temperature)</i>	

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara d'Ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte | João Augusto Moreira

Garrafa / Bottle

Capacidade	750ml
<i>Capacity</i>	
Peso	1.250 g
<i>Weight</i>	
EAN Code	5604235000740
Caixa / Box	
C...320 mm x L...240mm x A...170 mm	
Peso	8,5 Kg
<i>Weight</i>	
ITF Code	15604235000747