QUINTA
SEARA d'ORDENS

PORTO BRANCO 10 ANOS

Vinho do Porto 10 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 10 years in big oak barrels in our cellars in Douro. Spices and dried fruit aromas (walnuts, almonds and hazelnuts). It can be food paired with several desserts, should be served slightly chilled in the summer and at room temperature in the winter, along with a pleasant conversation.
It results from a blend with the best aged wines.

Região..... DOURO D.O.C. / PORTO
Region

Castas..... As mais nobres castas do Douro.
Grapes *The noblest grapes from Douro Valley.*

Vinficação..... Desengace a 100%, fermentação em cuba de inox.
Vinification *100% destemming, fermentation in stainless steel vats.*

Estágio..... 132 meses em Tonéis de Carvalho, 36 meses em cascos de Carvalho Francês e 3 meses em garrafa.
Aging *132 months in oak vassels, 36 months in french oak barrels and 3 months in the bottle.*

Prova Organoléptica.... **Cor:** Alourado com reflexos de Topázio
Organoleptic tasting ***Color****: blondish with topaz reflections.*
Aroma: Bouquet pronunciado com notas de fruta como laranja e ameixa, termina com notas de frutos secos e baunilha.
Aroma*: Pronounced bouquet with orange and plum notes, and then nuts and vanilla finishing.*
Sabor: Aveludado, rico, complexo, com notas a especiarias e frutos secos.
Flavor*: Velvety, rich, complex, with spices and dried fruits notes.*

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: *Alcohol*	19,5% Vol.
Grau Baumé: *Baumé rating*	4,4
Acidez Total: *Total Acidity*	5,0 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: *Fixed Acidity*	4,2 gr/dm^3
Acidez Volátil: *Volatile Acidity*	0,6 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
pH:	3,49
Ext. não redutor: *Non-reductive Ext.*	25 gr/dm^3
Cinzas	2,58 gr/dm^3
Açúcares Redutores *Reducing sugars*	123 gr/dm^3

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
Food pairing

Sobremesas regionais, pão-de-ló, frutos secos, tarte de figos ou de amêndoas.
Regional desserts, pão-de-ló, dried fruits, fig or almond pie.

Conservação em cave
Wine cellar preservation

Humidade.....60/70% Temperatura.....14ºC
Humidity *Temperature*

Como servir (temperatura).....12/14ºC

Garrafa / ***Bottle***

Capacidade.....500ml
Capacity

Peso.....1.250 g
Weight
EAN Code.5604235000726

Caixa / ***Box***
C.216 mm x L.149mm x A.347 mm
Peso.....8,5Kg
Weight
ITF Code…15604235000228