QUINTA SEARA d'ORDENS

PORTO FINE RUBY

Este Fine Ruby com personalidade e carácter único é fermentado em cuba de inox com desengace a 100% e controlo de temperatura. Resulta da lotação de 3 colheitas.

This Fine Ruby has a unique personality it's fermented in stainless steel vessels with 100% grape-stripping in a controlled-temperature. It is the result of three harvests.

Região.....
Region
DOURO D.O.C./PORTO

Castas.....
Grapes
As mais nobres castas do Douro.
The noblest grape varieties of Douro.

Vinificação.....
Vinification
Desengace a 100% fermentado em cubas com remontagem automática e controlo de temperatura.
Destemming 100% fermented in vats with automatic reassembly and control of temperature.

Estágio.....
Aging
16 meses em cubas de inox.
16 months in stainless steel vats.
12 meses em Tonéis de carvalho. 3 meses em garrafa.
12 months in oak barrels. 3 months in bottle

Prova Organoléptica.....
Organoleptic Tasting
Cor/*Colour*: Ruby
Aroma: Frutado, denso e maduro.
Aroma: *Fruity, dense and ripe.*
Sabor: Complexo, equilibrado, com final persistente a fruta madura.
Flavour*:Complex, balanced, with a persistent finish to ripe fruit.*

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: *Alcohol*	19,5% Vol.
Grau Baumé: *Baumé rating*	3,8
Acidez Total: *Total Acidity*	4,4 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: *Fixed Acidity*	4,1 gr/dm^3
Acidez Volátil: *Volatile Acidity*	0,23 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
pH:	3,55
Ext. não redutor: *Non-reductive Ext.*	24 gr/dm^3
Cinzas	2,43 gr/dm^3
Açúcares Redutores *Reducing sugars*	111 gr/dm^3

Curva de Envelhecimento
Aging curve
É um vinho com intensidade e carácter que potencia o seu envelhecimento, prevendo que o mesmo se mantenha com envelhecimento positivo, frescura e juventude durante os próximos anos.

It is a wine with intensity and character that project is ageing, predict that the wine maintains a positive ageing, freshness and youth during next years.

Prato a combinar
Food pairing
Queijos azuis de cabra e ovelha. Carnes vermelhas. Chocolates leves e sobremesas frescas.

Goat and sheep blue chesses, red meats.
Light chocolates and fresh deserts.

Conservação em cave
Wine cellar preservation

Humidade.....60/70% Temperatura.....14ºC
Humidity *Temperature*
Como servir (temperatura).....14º– 16ºC
How to serve (temperature)

Garrafa / *Bottle*

Capacidade..... 750ml
Capacity

Peso..... 1.250 g
Weight
EAN Code..... 560 4235000177

Caixa / *Box*
C...250 mm x L...170mm x A...300 mm
Peso..... 8,5 Kg
Weight
ITF Code..... 15604235000174

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara d'Ordens, Lda.

Enólogo: Luís Soares Duarte | João Moreira