QUINTA SEARA d'ORDENS

PORTO FINE TAWNY

O Fine Tawny Quinta Seara D'Ordens é um vinho do Porto de lotação clássica.
Dos vinhos produzidos anualmente em lagar com pisa a pé e em cubas com remontagem automática e controlo de temperatura, selecionamos aqueles que vão ser estagiados em tonéis e barricas de carvalho. Tinto alourado e com aromas a frutos secos (noz, amêndoa e avelã), encontra-se na prova uma doçura fresca e elegante de sabor aveludado muito agradável.

The Quinta Seara D'Ordens Fine Tawny is a Port wine of a classic label.
From the annually produced in foot pressing tanks "lagares" and in vats using automatic reassembling and temperature control, we have selected wines that presented the best conditions for the aging in vats and oak barrels. It's a tawny red with golden highlights and dried fruit aromas (walnut, almond and hazelnut). In tasting it presents a sweet and elegant freshness, with a velvety flavour to finish in a most pleasant note.

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

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

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

Estágio.....
Aging
48 Meses em Tonéis de Carvalho
48 Months in oak barrels.
12 Meses em cascos de Carvalho Francês
12 months in french oak casks.
3 meses em garrafa
3 months in the bottle.

Prova Organoléptica.....
Organoleptic Taste
Cor: Topázio e alourado
Colour: *Topaz and golden brown.*
Aroma: Leve, fino, fresco e elegante.
Aroma: *Light, fresh and elegant.*
Sabor: Doçura fresca, macio, ligeiramente frutado e delicado no final.
Flavour: *Fresh sweetness, soft, slightly fruity and delicate at the end.*

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: *Alcohol*	19,5% Vol.
Grau Baumé: *Baumé rating*	3,7
Acidez Total: *Total Acidity*	4,2 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: *Fixed Acidity*	3,7 gr/dm^3
Acidez Volátil: *Volatile Acidity*	0,4 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
pH:	3,59
Ext. não redutor: *Non-reductive Ext.*	16 gr/dm^3
Cinzas	2,39 gr/dm^3
Açúcares Redutores *Reducing sugars*	111 gr/dm^3

Curva de Envelhecimento
Aging curve
É um vinho intenso, muito evoluído e fresco. Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante vários anos após o engarrafamento.

It is an intense, well-evolved and fresh wine, and a positive ageing in the bottle is predictable for a several years after bottling.

Pratos a combinar
Food pairing

Aperitivos, sobremesas regionais, pão-de-ló, frutos secos.
Cheeses, regional desserts, pão-de-ló, dried fruits.

Conservação em cave
Wine cellar preservation

Humidade.....60/70%
Humidity

Temperatura…….....14ºC
Temperature

Como servir (temperatura).....12ºC-14ºC.
How to serve (temperature)

Garrafa / ***Bottle***

Capacidade..... 750ml
Capacity

Peso..... 1.250 g
Weight
EAN Code..... 560 4235000122

Caixa / ***Box***
C...250 mm x L...170mm x A...300 mm
Peso..... 8,5 Kg
Weight
ITF Code..... 15604235000129

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte