QUINTA
SEARA d'ORDENS

PORTO FINE WHITE

Este vinho resulta da lotação de vários anos, estagiados em cubas de inox e cascos de carvalho avinhados. Trata-se de um Porto Branco fresco e frutado no aroma.

This sweet white Porto is a blend of different vintages, aged in used oak barrels and stainless steel vats. It is a white Port fresh and fruity in aroma.

Região..... DOURO / PORTO
Region

Castas.....
Grapes
Fernão Pires
Cercial
Malvasia-Fina
Gouveio Real

Vinficação.....
Vinification
Desengace total e fermentação em cuba de inox com ligeira maceração e controlo de tempetarura
Total destemming and fermentation in stainless steel vats with light maceration and temperature control.

Estágio.....
Ageing
5 meses em cuba Inox, 36 meses em tonel de carvalho e 2 meses em garrafa
5 months in stainless steel vats, 36 months in oak vats and 2 months in bottles.

Prova Organoléptica...
Organoleptic Taste
Cor/*Colour*: Branco Palha com ligeiros laivos cor de mel / ***White Straw with slight hints of honey***
Aroma: Fino, rico com notas de especiarias, frutos secos e mel / ***Fine, rich with notes of spices, nuts and honey***
Sabor/*Flavour*: Fresco, fino, rico, bastante macio com notas de frutos secos e mel / ***Fresh, fine, rich, very soft with notes of dried fruit and honey***

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: *Alcohol*	19,5% Vol.
Grau Baumé: *Baumé rating*	3,6
Acidez Total: *Total Acidity*	4,3 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: *Fixed Acidity*	3,9 gr/dm^3
Acidez Volátil: *Volatile Acidity*	0,35 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
pH:	3,60
Ext. não redutor: *Non-reductive Ext.*	16 gr/dm^3
Cinzas:	2,32 gr/dm^3
Açúcares Redutores: *Reducing sugars*	111 gr/dm^3

Curva de Envelhecimento
Ageing curve
É um vinho fresco e frutado e prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante alguns anos após o engarrafamento.
It is a fresh and fruity wine, and a positive ageing in the bottle is predictable for several years after bottling.

Pratos a combinar | ***Food Pairing***
Aperitivo e sobremesas | *Appetizer and desserts*

Conservação em cave | ***Wine cellar preservation***
Humidade**.....60/70%** Temperatura**.....14ºC.**
Humidity *Temperature*

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

Garrafa / ***Bottle***

Capacidade..... 750ml
Capacity

Peso..... 1.300 g
Weight
EAN Code..... 560 4235000382

Caixa / ***Box***
C...250 mm x L...170mm x A...300 mm
Peso..... 8,5 Kg
Weight
ITF Code..... 15604235000389