

Tinto TalentVs Memórias 2020

"Talento é algo que se recebe para expandir"

Com este vinho queremos homenagear João Leite Moreira que teve o talento e mestria para manter e desenvolver com grande capacidade inovadora a Quinta Seara D'Ordens.

"A natural talent is something you need in order to evolve".

With this wine we wish to honour João Leite Moreira, who's had the talent and skill to help develop the Quinta Seara d'Ordens with masterful innovation.

Região.....	DOURO D.O.C.
Region	
Castas.....	50% Touriga Nacional
Grapes	25% Touriga Franca 25% Tinta Roriz
	As uvas que deram origem a este vinho resultam de uma rigorosa selecção. <i>The grapes that gave rise to this wine result from a rigorous selection.</i>
Vinificação.....	Vinificação em cuba de inox com controlo de temperatura, mais 10 dias de maceração em cuba com as massas vínicas <i>Vinification in stainless steel vats with temperature control plus 10 days of maceration in vats with the wine masses</i>
Vinification	
Estágio.....	12 Meses em barricas novas de carvalho francês e 12 meses em garrafa. <i>12 months in new french oak and 12 months in the bottle.</i>
Aging	
Prova Organoléptica....	Cor/ Colour: Rubi Profundo. <i>Deep ruby</i> Aroma: Expressivo no nariz, com notas florais e minerais e fruta madura. <i>Expressive in the nose, with floral and mineral notes and ripe fruit.</i> Sabor/ Flavor: Personalidade das 3 castas, notas florais, especiarias e volume de taninos. Final de boca muito persistente. <i>Shows the true personality of the 3 existing grape varieties, floral notes, spices and tannin volume. Very persistent finish.</i>
Análise Físico-Química:	
Chemical Analysis:	
Teor Alcoólico: 14,5% Vol.	
Alcohol	
Acidez Total: 6,0 gr/dm ³ (Ac.Tart.)	
Total Acidity	
Acidez Fixa: 5,2 gr/dm ³	
Fixed Acidity	
Acidez Volátil: 0,6 gr/dm ³ (Ac.Acético)	
Volatile Acidity	
pH: 3,58	
Ext.Seco Total: 31,5 gr/dm ³	
Total Dry Ext.	
Açúcar Total: 1,0 gr/dm ³	
Total Sugar	

Curva de Envelhecimento

Aging curve

É um vinho intenso, maduro, específico do "Terroir" do Douro, prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante muitos anos após o engarrafamento.

It is a ripe and intense wine, specific of the "Terroir" of Douro Valley and a positive aging in the bottle is predictable for many years after bottling.

Pratos a combinar

Food pairing

Queijos de Cabra e Ovelha amanteigados, enchidos tradicionais, carnes vermelhas, pratos delicados e consistentes

Buttered Goat and Sheep Cheeses, traditional sausages, red meats, delicate and consistent dishes.

Conservação em cave

Wine cellar preservation

Humidade.....60/70% **Temperatura.....**14°C.
Humidity Temperature

Como servir (temperatura).....16/18°C.

How to serve (temperature)

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara D'Ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte | João Moreira



Garrafa/Bottle

Capacidade..... 750ml
Capacity

Peso..... 1.250 g
Weight

EAN Code..... 560 4235000313

Caixa / Box

C...340 mm x L...242mm x A...83 mm

Peso..... 8,5 Kg

Weight

ITF Code.....

