QUINTA SEARA d'ORDENS
SINCE 1792

PORTO L.B.V. 2019

Este L.B.V. 2019, com personalidade e carácter único, é obtido das melhores uvas da Quinta, com uma vinificação tradicional e prolongada. O seu envelhecimento é feito durante os primeiros 24 meses em cuba e, em seguida, estagia em tonéis até ao 4º ano, altura quando é engarrafado.

Na prova apresenta cor retinta, aromas profundos a uva madura e fruta preta. Na boca é encorpado e elegante, com muita fruta.

This Late Bottled Vintage 2019 has a unique personality. It was made from Quinta's best grapes, with a traditional and prolonged vinification.

The wine has aged in stainless steel vats for the first 24 months, and then in old oak barrels until bottling at the 4th year. It is intense in color, with a bouquet of ripe grapes and forest berries. Elegant, fruity and full bodied on the palate.

Região..... DOURO / PORTO
Region

Castas..... As mais nobres castas do Douro (Vinhas Velhas)
Grapes *The noblest Douro grape varieties.*

Vinficação..... Desengace a 50%, fermentado em cubas de inox com remontagem automática e controlo de temperatura.
Vinification *50% destemming, stainless steel fermentation in stainless steel vats using automatic pumping with temperature control,*

Estágio..... 24 meses em cubas de inox, em seguida em tonéis até ao 4º ano, quando é engarrafado.
Ageing ***24 months in stainless steel vats following aging in oak vassels until the 4th year when it's bottled***.

Engarrafamento Maio de 2023
Bottling *May 2023*

Prova Organoléptica.... **Cor:** Retinta | ***Color:*** *dark red.*
Organoleptic taste **Aroma:** Intenso, fruta madura, (figo, ameixa) e notas achocolatadas.
Aroma*: intense, riped and chocolate notes.*
Sabor: Encorpado e elegante, cheio de fruta madura e taninos potentes.
Flavor*: elegant and full bodied, riped fruit and powerfull tannins.*

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: ***Alcohol***	19,5% Vol.
Grau Baumé: ***Baumé rating***	3,7
Acidez Total: ***Total Acidity***	4,8 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: ***Fixed Acidity***	4,5 gr/dm^3
Acidez Volátil: ***Volatile Acidity***	0,26 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
pH:	3,56
Ext. não redutor: ***Non-reductive Ext.***	32 gr/dm^3
Cinzas	2,91 gr/dm^3
Açúcares Redutores ***Reducing sugars***	110 gr/dm^3

Curva de Envelhecimento | ***Aging curve***
É um vinho intenso, maduro e encorpado. Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante vários anos após o engarrafamento, adquirindo um carácter próprio.

It is an intense, ripe and full-bodied wine, and a positive aging in the bottle is predictable for a several years after bottling, with the wine acquiring a character of its own.

Pratos a combinar | ***Food pairing***
Queijos azuis de cabra e ovelha. Carnes vermelhas, enchidos e chocolate.
Goat and sheep blue cheeses, red meats, traditional sausages and chocolate.

Conservação em cave | ***Wine cellar preservation***
Humidade.....60/70% **Temperatura.....14ºC.**
Humidity ***Temperature***
Como servir (temperatura)..... 14-16ºC.
How to serve (temperature)

Garrafa / ***Bottle***

Capacidade..... 750ml
Capacity

Peso..... 1.250 g
Weight
EAN Code..... 560 4235000214

Caixa / ***Box***
C...250 mm x L...170mm x A...300 mm
Peso..... 8,5 Kg
Weight
ITF Code..... 15604235000211

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda
Enólogo: Luís Soares Duarte/ João Augusto Moreira