



# QUINTA SEARA D'ORDENS

## PORTO VINTAGE TALENT<sup>VS</sup> 2022

Este Vintage Talent<sup>VS</sup> com personalidade e carácter único, é obtido das melhores uvas da Quinta de qualidade excepcional, com uma vinificação tradicional e prolongada. O seu envelhecimento é feito em cubas de inox durante os primeiros meses, seguido de uma pequena passagem tonéis até ao seu engarrafamento que acontece durante o 2º ano.

*This Vintage Talent<sup>VS</sup> has a unique character and personality. It was made from Quinta's best grapes with a traditional and long winemaking. The wine was aged in stainless steel vessels for 12 months and then in old wood casks until bottling at the 2nd year.*

<b>Região</b> .....	<b>DOURO / PORTO</b>
<i>Region</i>	
<b>Castas</b> .....	As mais nobres castas do Douro ( <b>Vinhas Velhas</b> )
<i>Grapes</i>	<i>The noblest grapes of Douro Valley (Old Vines)</i>
<b>Vinificação</b> .....	Desengace a 50%, fermentado em cubas de inox com remontagem automática e controlo de temperatura.
<i>Vinification</i>	<i>50% destemming, fermentation in stainless steel vats with automatic reassemblage with temperature control.</i>
<b>Estágio</b> .....	Cuba de inox, seguido de uma pequena passagem por tonéis de grande porte.
<i>Aging</i>	<i>Stainless steel following a slight passage in big oak vessels.</i>
<b>Engarrafamento</b> .....	<b>Maió 2024   May 2024</b>
<i>Bottling</i>	
<b>Produção</b> .....	1.287 grfs 750ml
<i>Production</i>	
<b>Prova Organoléptica</b> .....	<b>Cor:</b> Retinta e opaco.
<i>Organoleptic Tasting</i>	<i>Color: Dark and opaque.</i>
	<b>Aroma:</b> Clássico, fruta madura e intensa, notas de chocolate e pimenta.
	<i>Aroma: Classic, intense ripe fruit, chocolate notes and pepper.</i>
	<b>Sabor:</b> Encorpado, persistente e vivo com taninos vigorosos.
	<i>Flavor: Alive and persistent flavor with vigorous tannins.</i>

### Análise Físico-Química:

#### Chemical Analysis:

<b>Teor Alcoólico:</b>	19,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
<b>Grau Baumé</b>	3,7
<i>Baumé Rating</i>	
<b>Acidez Total:</b>	4,6 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
<b>Acidez Fixa:</b>	4,3 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Fixed Acidity</i>	
<b>Acidez Volátil:</b>	0,22 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
<b>pH:</b>	3,68
<b>Ext.Não Redutor:</b>	36 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Non-reductive Ext.</i>	

### Curva de Envelhecimento

#### Aging curve

É um vinho intenso, maduro e encorpado. Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante muitos anos após o engarrafamento, adquirindo um carácter próprio.

*It is an intense, ripe and full-bodied wine, and a positive ageing 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 chesses, red meats, traditional sausages and chocolate.*

### Conservação em cave

#### Wine cellar preservation

**Humidade**.....60/70%

*Humidity*

**Temperatura**.....12/14°C

*Temperature*

**Como servir (temperatura)**.....14/16°C

*How to serve (temperature)*



### Garrafa / Bottle

<b>Capacidade</b> .....	750ml
<i>Capacity</i>	
<b>Peso</b> .....	1.250 g
<i>Weight</i>	
<b>EAN Code</b> .....	560 4235000702

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