

PORTO VINTAGE 2021

Este Vintage 2021 com personalidade e carácter único, que só é produzido em anos clássicos, é obtido das melhores uvas da Quinta, com uma vinificação tradicional e prolongada. O seu envelhecimento é feito em cubas de inox durante o primeiro ano, seguido de 12 meses em tonéis até ao seu engarrafamento que acontece durante o 2º ano.

This Vintage 2021 has a unique personality and we only produce in the classic years. It's from Quinta's best grapes with a traditional and long winemaking. The wine aged in stainless steel vessels for 12 months and then in old oak barrels until the 2th year.

Região..... <i>Region</i>	DOURO / PORTO
Castas..... <i>Grapes</i>	As mais nobres castas do Douro (<i>Vinhas Velhas</i>) <i>The noblest grapes from Douro Valley (old vineyards)</i>
Vinificação..... <i>Vinification</i>	Desengace a 50%, fermentado em cubas de inox com remontagem automática e controlo de temperatura. <i>50% destemming, stainless steel vats fermentation with automatic pumping over and temperature control.</i>
Estágio..... <i>Aging</i>	12 Meses em tonéis de grande porte, continuando em cuba inox até ao engarrafamento <i>12 months in big oak vessels and then in stainless steel vats until bottling time.</i>
Engarrafamento..... <i>Bottling</i>	Maio 2023 <i>May 2023</i>
Prova Organoléptica..... <i>Organoleptic Tasting</i>	Cor: Retinta e opaco <i>Color: Dark red</i> Aroma: Clássico, fruta madura e intensa, notas de chocolate e pimenta <i>Classic, intense and riped fruit, pepper and chocolate notes.</i> Sabor: Encorpado, persistente e vivo com taninos vigorosos. <i>Flavor: alive and persistent with vigorous tannins.</i>



Análise Físico-Química:

Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: <i>Alcohol</i>	19,5% Vol.
Grau Baumé <i>Baumé Rating</i>	3,8
Acidez Total: <i>Total Acidity</i>	4,5 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: <i>Fixed Acidity</i>	4,3gr/dm ³
Acidez Volátil: <i>Volatile Acidity</i>	0,18 gr/dm ³ (Ac.Act.)
pH:	3,59
Ext.Não Redutor: <i>Non-reductive Ext.</i>	35 gr/dm ³

Curva de Envelhecimento

Ageing curve

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

It's an intense, ripe and full-bodied wine. A positive aging is predictable for many years after bottling.

Pratos a combinar | Food pairing

Queijos azuis de cabra e ovelha, carnes vermelhas, enchidos e chocolate.
Goat and sheep blue cheese, red meats, traditional sausages, chocolate.

Conservação em cave | Wine cellar preservation

Humidade..... <i>Humidity</i>	60/70%
Temperatura..... <i>Temperature</i>	14°C.
Como servir (temperatura)..... <i>How to serve (temperature)</i>	16/18°C

Garrafa | Bottle

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

Produtor: Soc. Agrícola Quinta Seara d'Ordens, Lda
Enólogo: Luís Soares Duarte | João Augusto Moreira