

Branco TalentVs Memórias 2023

“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 receive to expand”

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

Região..... <i>Region</i>	DOURO D.O.C.
Castas..... <i>Grapes</i>	Viosinho Gouveio Real Arinto
Vinificação..... <i>Vinification</i>	Contacto pelicular a frio. Fermentação em barricas de carvalho francês durante 18 meses com bâtonnage Cold skin contact. <i>Fermentation in French oak barrels for 18 months with bâtonnage</i>
Estágio..... <i>Aging</i>	18 Meses em barrica de carvalho francês e 6 meses em garrafa. <i>18 months in French oak barrels and 6 months in the bottle.</i>
Prova Organoléptica..... <i>Organoleptic Tasting</i>	Cor/Color: citrino, alambreado <i>Citrus, blondish.</i> Aroma: notas frescas e frutadas a mel e alperce com ligeiro abaunilhado e fumados <i>Fresh and fruity notes with honey and apricot with slight vanilla and smoke.</i> Sabor/Flavor: frutado, complexo, equilibrado e boa acidez <i>Flavor: fruity, complex, balanced and good acidity</i>
Análise Físico-Química: <i>Chemical Analysis:</i>	
Teor Alcoólico: <i>Alcohol</i>	13% Vol.
Acidez Total: <i>Total Acidity</i>	6,4 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: <i>Fixed Acidity</i>	5,8 gr/dm ³
Acidez Volátil: <i>Volatile Acidity</i>	0,5 gr/dm ³ (Ac.Acético)
pH:	3,17
Ext.Seco Total: <i>Total Dry Ext.</i>	19,8 gr/dm ³
Açúcares Totais: <i>Total Sugar</i>	1,09 gr/dm ³

Curva de Envelhecimento

Aging curve

É um vinho intenso, maduro, específico do “Terroir” do Douro, prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante cerca de 10 a 20 anos após o engarrafamento.

It is a ripe and intense wine, specific of the “Terroir” of the Douro, and a positive ageing in the bottle is predictable for a period of 10 to 20 years after bottling.

Pratos a combinar

Food Pairing

Queijos, carnes vermelhas, assados e caça.

Cheese, red meats, roasts and wild dishes.

Como servir (temperatura).....10/12°C.

How to serve (temperature)

Conservação em cave

Wine cellar preservation

Humidade.....60/70%

Humidity

Temperatura.....12/14°C

Temperature



Garrafa / Bottle

Capacidade..... 750ml

Capacity

Peso..... 1.250 g

Weight

EAN Code..... 5604235000559

Caixa / Box

C...320 mm x L...240mm x A...170 mm

Peso..... 8,5 Kg

Weight

ITF Code..... 15604235000068

Produtor/Producer:
Soc. Agrícola Quinta Seara d'Ordens

Enólogos/Winemakers:
Luís Soares Duarte
João Augusto Moreira
José P. Moreira