QUINTA
SEARA d'ORDENS
SINCE 1792

Branco Reserva 2024

A nobreza das castas provenientes de Vinhas Velhas e Viosinho, associada ao solo e ao microclima do Douro deu a este vinho personalidade e carácter único.
Fermentou em barricas de carvalho francês durante 6 meses.
Recomenda-se consumir a uma temperatura de 10-12ºC.

The nobleness of the old vines grapes and Viosinho, together with the time of soil and microclimate of Douro Valley has given this wine personality and a unique character.
It has fermented in oak casks for 6 months.
We recommend drinking it at a temperature of 10-12ºC

Região..... **DOURO D.O.C.**
Region

Castas..... **Castas provenientes de Vinhas Velhas 30% Viosinho**
Grapes

Vinificação.....
Vinification
Contacto pelicular a frio, prensagem com esgotamento parcial.
Fermentação parcial em barricas de carvalho francês. 40% em cuba, bâtonnage com borras finas | *Cold skin contact, pressing with partial exhaustion.*
Partial fermentation in French oak barrels. 40% in vat, bâtonnage with fine lees.

Estágio.....
Aging
60% do vinho estagiou durante 6 meses em barrica de Carvalho Francês e 2 meses em garrafa. | *60% of wine ageing 6 months in french oak. 2 months in the bottle.*

Prova Organoléptica.....
Organoleptic Tasting
Cor/*Colour*: Citrino/ Alambreado | *Citrus/Amber colour*
Aroma: Notas tropicais maduras, ligadas com ligeiros abaunilhados e tosta do estágio em madeira nova. | *Ripe tropical notes, slight vanilla and toasted from the stage in new wood.*
Sabor/ *Flavor*: Frutado, consistente, equilibrado e boa acidez | *Fruity, consistente, well balanced and good acidity*

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: *Alcohol*	12,5% Vol.
Acidez Total: *Total Acidity*	6,0 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: *Fixed Acidity*	5,6 gr/dm^3
Acidez Volátil: *Volatile Acidity*	0,31 gr/dm^3 (Ac.Acético)
pH:	3,27
Ext.Seco Total: *Total Dry Ext.*	19,3 gr/dm^3
Açúcares Totais: *Total Sugar*	0,60 gr/dm^3

Curva de Envelhecimento
Ageing curve
É um vinho intenso, maduro, específico do "Terroir" do Douro, prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante cerca de 4 a 5 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 4 to 5 years after bottling.

Pratos a combinar
Food pairing
Entradas, bacalhau assado e carnes.
Appetizers, roasted codfish and meats.

Conservação em cave
Wine cellar preservation
Humidade.....**60/70%** *Humidity*
Temperatura....**10/12ºC.** *Temperature*

Como servir (temperatura).....10/12ºC.
How to serve (temperature)

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara d'Ordens, Lda
Enólogo: Luís Soares Duarte | João Augusto Moreira | José Paulo Moreira

Garrafa / *Bottle*
Capacidade..... 750ml
Capacity

Peso..... 1.250 g
Weight
EAN Code..... 5604235000061

Caixa / *Box*
C...320 mm x L...240mm x A...170 mm
Peso..... 8,5 Kg
Weight
ITF Code..... 15604235000068