QUINTA
SEARA d'ORDENS
SINCE 1792

# RESERVA VINHAS VELHAS 2020

Um vinho tradicional que representa a sua origem das vinhas mais antigas da Quinta.

*A wine that represents the true terroir of Douro Valley from our Quinta's oldest vineyards.*

| | |
|---|---|
| Região..... *Region* | **DOURO / V.Q.P.R.D.** |
| Castas..... *Castes / Grapes* | As uvas foram seleccionadas das vinhas mais velhas da Quinta. \| ***We selected the grapes from the older vines*** |
| Vinificação..... *Vinification* | **Desengace a 100%, vinificado em cuba de inox com controlo de temperatura.** ***100% destemmed, prolonged skin maceration with slight fermentation in stainless steel vats with temperature control.*** |
| Estágio..... *Stay* | **24 meses em barricas novas de carvalho francês e 12 meses em garrafa. \|** ***24 months in new french oak and 12 months in the bottle.*** |
| Prova Organoléptica.... | **Cor:** Rubi Profundo / *Deep Ruby*<br>**Aroma:** Fruta madura,notas florais, profundo e especiarias. \| *Ripe fruit, floral notes, deep and spices*<br>**Sabor:** Vinoso, Encorpado, macio e profundo. \| *Vinous, Full-bodied, soft and deep*. |

Análise Físico-Química:
*Chemical Analysis:*

| | |
|---|---|
| **Teor Alcoólico:** *Alcohol* | 14,5% Vol. |
| **Acidez Total:** *Total Acidity* | 6,0 gr/dm$^3$ (Ac.Tart.) |
| **Acidez Fixa:** *Fixed Acidity* | 5,4 gr/dm$^3$ |
| **Acidez Volátil:** *Volatile Acidity* | 0,5 gr/dm$^3$ (Ac.Tart.) |
| **pH:** | 3,62 |
| **Ext.Seco Total:** *Total Dry Ext.* | 31,8 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 muitos 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 many years after bottling.***

**Pratos a combinar**
***Food pairing***

**Queijos de Cabra e Ovelha amanteigados, enchidos tradicionais, carnes vermelhas, de caça e pratos tradicionais consistentes.**

***Goat cheese and buttery sheep, traditional sausages, red meats, game meats and consistent traditional dishes.***

Conservação em cave
*Wine cellar preservation*

**Humidade.....60/70%** *Humidity*
**Temperatura.....14ºC.** *Temperature*

Como servir (temperatura).....14/16ºC.
*How to serve (temperature)*

**Garrafa /** ***Bottle***

| | |
|---|---|
| Capacidade..... *Capacity* | 750ml |
| Peso..... *Weight* | 1.250 g |
| EAN Code..... | 5604235000320 |

**Caixa /** ***Box***
C...340 mm x L...242mm x A...165 mm

| | |
|---|---|
| Peso..... *Weight* | 8,5 Kg |
| ITF Code..... | |

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