QUINTA
SEARA d'ORDENS
SINCE 1792

Espumante Mater 2021

A nobreza das castas Cercial, Viosinho e Malvasia Fina, associada ao solo e ao microclima do Douro deu a este vinho personalidade e carácter único.
Recomenda-se consumir a uma temperatura de 8-10ºC.

The nobleness of the grapes Cercial, Viosinho and Malvasia Fina associated to the soil and Douro's microclimate has given this wine character and personality.
We recommend drinking at a temperature of 8-10ºC

Região..... **DOURO D.O.C.**
Region

Castas.....
Grapes
Cercial
Viosinho
Malvasia Fina
Corte manual com vindima noturna.
Manual cut during night Harvest.

Vinificação.....
Vinification
Fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura
Fermentation in stainless steel vats using temperature control.

Estágio.....
Ageing
8 meses em barrica com batonnâge sob as borras finas.
8 months in oak barrel with on fine lees.

Tiragem..... 2023

Dégorgement..... 2025

Prova Organoléptica.....
Organoleptic Taste
Cor | *Colour*: Citrino | *Citrus*
Aroma: Nariz refinado, maçã verde, ligeiros limonados, fresco com notas de brioche | *Refined aroma, green apple, slight lemon and brioche aromas.*
Sabor | *Flavor*: Boa estrutura na boca, acidez e notas minerais. Final persistente, com bolha fina e intensa | *Great structure in the mouth, acidity and mineral notes. Persistent finish with fine and intense bubbles.*

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: *Alcohol*	12% Vol.
Acidez Total: *Total Acidity*	9,06 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: *Fixed Acidity*	8,4 gr/dm^3
Acidez Volátil: *Volatile Acidity*	0,56 gr/dm^3 (Ac.Acético)
pH:	3,04
Ext.Seco Total: *Total Dry Ext.*	26,3 gr/dm^3
Açúcares Totais: *Total Sugar*	3,2 gr/dm^3

Pratos a combinar
Food pairing
Tapas, peixe, mariscos, carnes diversas.
Tapas, fish, seafood and several meats.

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

Como servir (temperatura).....8/10ºC.
How to serve (temperature)

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