

# VINHO DO PORTO

QUINTA  
SEARA d'ORDENS  
QUINTA SEARA D'ORDENS  
PORTO 10 ANOS

Vinho do Porto 10 Anos envelhecido em tonéis de Carvalho nos nossos armazéns no Douro. Aromas a especiarias, frutos secos ( nozes, amêndoas e avelãs). Acompanha bem sobremesas diversas, no Verão servido ligeiramente fresco e no Inverno à temperatura ambiente acompanhando uma boa conversa. Resultado de um bom blende com os nossos melhores vinhos de há 20 anos até então.

*Port Wine aged for 10 years in big oak barrels in our warehouses in Douro. Spices and dried fruit aromas (walnuts, almonds and hazelnuts). Goes along very well with several desserts, should be served slightly chilled in the summer and at room temperature in the winter, along with a pleasant conversation. Result of good blende with our best wines for 20 years so far.*

Região..... <i>Region</i>	<b>DOURO D.O.C. / PORTO</b>
Castas..... <i>Castes / Grapes</i>	<b>As mais nobres castas do Douro</b>
Vinificação..... <i>Vinification</i>	<b>Desengace a 100%, curtimenta em lagar tradicional com pisa a pé e cuba de inox.</b>
Estágio..... <i>Stay</i>	<b>96 Meses em Tonéis de Carvalho, 24 meses em cascos de Carvalho Francês e 3 meses em garrafa.</b>
Engarrafamento <i>Bottling</i>	<b>Novembro de 2012</b>
Produção..... <i>Production</i>	<b>8.000 Garrafas 500ml</b>
Prova Organoléptica.....	<b>Cor:</b> Alourado com reflexos de Topázio <b>Aroma:</b> Bouquet pronunciado com notas de fruta,??? <b>Sabor:</b> Aveludado, rico, complexo, com notas a especiarias e frutos secos???
Análise Físico-Química: <i>Chemical Analysis:</i>	
<b>Teor Alcoólico:</b>	19,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
<b>Grau Baumé:</b>	4,1
<i>Baumé rating</i>	
<b>Acidez Total:</b>	4,90 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
<b>Acidez Fixa:</b>	4,4 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Fixed Acidity</i>	
<b>Acidez Volátil:</b>	0,44 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
<b>pH:</b>	3,48
<b>Ext. não redutor:</b>	25,1 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Non-reductive Ext.</i>	
<b>Cinzas</b>	2,73 gr/dm <sup>3</sup>
<b>Anid.Sulf. Total:</b>	52 mg/dm <sup>3</sup>
<i>Total Sulph.</i>	



Curva de Envelhecimento  
*Ageing curve*  
**É um vinho intenso, muito evoluído e fresco. Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante vários anos após o engarrafamento.**

*It is an intense, well-evolved and fresh wine, and a positive ageing in the bottle is predictable for a several years after bottling.*

Pratos a combinar

*Goes along well with*

**Sobremesas regionais, pão-de-ló, frutos secos, tarte de figos ou de amêndoas.**

*Regional desserts, pão-de-ló, dried fruits, pie of figs or almonds.*

Conservação em cave

*Wine cellar preservation*

**Humidade.....60/70%      Temperatura.....14°C.**

*Humidity*

*Temperature*

Como servir (temperatura).....12/14°C.

## Garrafa / Bottle

Capacidade.....500ml

*Capacity*

Peso.....1.250 g

*Weight*

EAN Code.560 4235000221

## Caixa / Box

C.216 mm x L.149mm x A.347 mm

Peso.....8,5Kg

*Weight*

ITF Code...15604235000228

