

## VINHO DO PORTO



### QUINTA SEARA D'ORDENS PORTO SPECIAL RESERVE TAWNY

Este Reserva da Quinta, com personalidade e carácter único, é obtido através de uma rigorosa selecção das mais nobres castas do Douro, vinificadas nos tradicionais lagares da Quinta, com pisa a pé. O seu envelhecimento é feito com um longo estágio em cascos de carvalho. Na prova apresenta cor Tinto Alourado, com reflexo de topázio brilhante, bouquet evoluído e pronunciado onde dominam os frutos secos e sabor aveludado, rico e complexo.

O Vinho do Porto é um produto natural, sujeito a criar depósito com a idade. Recomenda-se servir com precaução para não turvar.

*A careful selection of the best Douro varieties and the traditional methods used on the estate, grapes slowly by foot in lagar, give this Estate Reserve its unique personality.*

*The wine is extensively aged in oak barrels, has a light tawny colour, a developed bouquet with aromas of dried fruit. Rich, complex and velvety on the palate.*

*Port is a natural product. It should be poured carefully, so as not to disturb the deposit that forms in the course of time.*

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Região / Region                  | DOURO D.O.C./PORTO   |
| Castas.....<br>Castes / Grapes   | As mais nobres castas do Douro   |
| Vinificação.....<br>Vinification | Desengace a 50%, curtimenta em lagar tradicional com pisa a pé   |
| Estágio.....<br>Stay             | 42 meses em Tonéis de Carvalho, 12 meses em cascos de Carvalho Francês e 5 meses em garrafa.   |
| Engarrafamento<br>Bottling       | Julho 2011   |
| Produção.....<br>Production      | 15.000 garrafas  |
| Prova Organoléptica....          | <b>Cor:</b> Alourado com reflexos de Topázio<br><b>Aroma:</b> Bouquet evoluído e pronunciado com notas de frutos secos<br><b>Sabor:</b> Aveludado, rico, complexo, com notas a especiarias |

#### Análise Físico-Química: Chemical Analysis:

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>Teor Alcoólico:</b><br>Alcohol              | 19,5% Vol.                         |
| <b>Grau Baumé:</b><br>Baumé rating             | 3,9                                |
| <b>Acidez Total:</b><br>Total Acidity          | 4,69 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.) |
| <b>Acidez Fixa:</b><br>Fixed Acidity           | 4,17 gr/dm <sup>3</sup>            |
| <b>Acidez Volátil:</b><br>Volatile Acidity     | 0,42 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.) |
| <b>pH:</b>                                     | 3,49                               |
| <b>Ext. não redutor:</b><br>Non-reductive Ext. | 20,9 gr/dm <sup>3</sup>            |
| <b>Cinzas</b>                                  | 2,52 gr/dm <sup>3</sup>            |
| <b>Anid.Sulf. Total:</b><br>Total Sulph.       | 50 gr/dm <sup>3</sup>              |



#### 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*

**Queijos da Serra, sobremesas regionais, pão-de-ló, frutos secos.**

*Cheeses from the Serra, regional desserts, pão-de-ló, dried fruits.*

#### Conservação em cave

*Wine cellar preservation*

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

*Humidity*

*Temperature*

**Como servir (temperatura)..... 15°C.**  
*How to serve (temperature)*

#### Garrafa / Bottle

|                             |                |
|-----------------------------|----------------|
| Capacidade.....<br>Capacity | 750ml          |
| Peso.....<br>Weight         | 1.250 g        |
| EAN Code.....               | 560 4235000375 |

#### Caixa / Box

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| C...250 mm x L...170mm x A...300 mm |                 |
| Peso.....<br>Weight                 | 8,5 Kg          |
| ITF Code.....                       | 156 04235000372 |