

## VINHO DO PORTO



# QUINTA SEARA D'ORDENS PORTO RESERVA RUBY

Este Reserva Ruby, 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.

Após a lotação de três colheitas o seu envelhecimento é feito em cascos de carvalho.

Na prova apresenta cor Ruby viva e intensa, o aroma frutado e pronunciado confunde-se com o abaulhado do carvalho. Na boca é evidenciada a nobreza dos taninos redondos.

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 threaded by foot in lagar, give this Reserva Ruby its unique personality.*

*These wines of three different vintages were blended and aged in oak barrels. This wine has a vivid and deep ruby colour, pronounced fruity aromas balanced with oak driven vanilla notes. Round with noble tannins 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.....	<b>DOURO D.O.C./PORTO</b>
Region	
Castas.....	<b>As mais nobres castas do Douro</b>
Castes / Grapes	
Vinificação.....	<b>Desengace a 50%, curtimenta em lagar tradicional com pisa a pé.</b>
Vinification	
Estágio.....	<b>26 Meses em Tonéis de Carvalho, 6 meses em ½ pipas de Carvalho Francês e 5 meses em garrafa.</b>
Stay	
Engarrafamento	
Bottling	<b>Julho de 2011</b>
Produção.....	<b>30.000 Garrafas</b>
Production	
Prova Organoléptica....	<b>Cor:</b> Ruby profundo <b>Aroma:</b> Vinoso, fruta madura, profundo, intenso, leve madeira <b>Sabor:</b> Vinoso, encorpado, macio, frutado, equilibrado.

Análise Físico-Química:

Chemical Analysis:

<b>Teor Alcoólico:</b>	19,5% Vol.
<b>Alcohol</b>	
<b>Grau Baumé:</b>	2,8
<b>Baumé rating</b>	
<b>Acidez Total:</b>	4,4 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<b>Total Acidity</b>	
<b>Acidez Fixa:</b>	4,0gr/dm <sup>3</sup>
<b>Fixed Acidity</b>	
<b>Acidez Volátil:</b>	0,3 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<b>Volatile Acidity</b>	
<b>pH:</b>	3,65
<b>Ext. não redutor:</b>	21,7 gr/dm <sup>3</sup>
<b>Non-reductive Ext.</b>	
<b>Cinzas</b>	2,83 gr/dm <sup>3</sup>
<b>Anid.Sulf. Total:</b>	47 mg/dm <sup>3</sup>
<b>Total Sulph.</b>	

Curva de Envelhecimento

Ageing curve

**É um vinho intenso, maduro e encorpado. Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante vários anos após o engarrafamento, adquirindo um carácter próprio.**

***It is an intense, ripe and full-bodied wine, and a positive ageing in the***

***bottle is predictable for a several years after bottling, with the***

***wine***

***acquiring a character of its own.***

Prato a combinar

*Goes along well with*

**Queijos azuis de cabra e ovelha. Carnes vermelhas.**

***Goat and sheep blue chesses, red meats***

Conservação em cave

*Wine cellar preservation*

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

**Humidity      Temperature**

Como servir (temperatura)..... 16°

*How to serve (temperature)*



### Garrafa / Bottle

Capacidade.....	750ml
Capacity	
Peso.....	1.250 g
Weight	
EAN	560 4235000801
Code.....	
<b>Caixa / Box</b>	
C...250 mm x L...170mm x A...300 mm	
Peso.....	8,5 Kg
Weight	
ITF Code.....	15604235000808