

VINHO DO PORTO



QUINTA SEARA D'ORDENS PORTO VINTAGE 2012

Este Vintage com personalidade e carácter único, é obtido das melhores uvas da Quinta, com uma vinificação tradicional e prolongada em lagares de granito com pisa a pé. O seu envelhecimento é feito durante os primeiros 12 meses em tonéis e em seguida estagia em cubas inox até ao seu engarrafamento que acontece durante o 2º ano.

This Vintage has a unique personality. It was made from the Quinta's best grapes, slowly foot threaded in lagar, as traditional in the Douro Valley. The wine was aged in tank for the 12 months, and then in old wood casks until bottling at the 2th year.

Região.....	DOURO / PORTO
<i>Region</i>	
Castas.....	As mais nobres castas do Douro
<i>Castes / Grapes</i>	(Vinhas Velhas)
Vinificação.....	Desengace a 50%, fermentado
<i>Vinification</i>	em cubas de inox com remontagem automática e controlo de temperatura.
Estágio.....	12 Meses em tonéis de grande
<i>Stay</i>	porte, continuando em cuba inox até ao engarrafamento
Engarrafamento	Junho 2014
<i>Bottling</i>	
Produção.....	
<i>Production</i>	3.900 grfs 750ml
Prova Organoléptica....	Cor: Retinta e opaco Aroma: Clássico, fruta madura e intensa, notas de chocolate e pimenta. Sabor: Encorpado, persistente e vivo com taninos vigorosos.
Análise Físico-Química:	
<i>Chemical Analysis:</i>	
Teor Alcoólico:	19,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
Grau Baumé	3,9
<i>Baumé Rating</i>	
Acidez Total:	4,71gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
Acidez Fixa:	4,4 gr/dm ³
<i>Fixed Acidity</i>	
Acidez Volátil:	0,22 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
pH:	3,78
Ext.Não Redutor:	32,9 gr/dm ³
<i>Non-reductive Ext.</i>	

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.

Pratos 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%**

Humidity

Temperatura.....**14°C.**

Temperature

Como servir (temperatura).....**16/18º**

How to serve (temperature)



Garrafa / Bottle

Capacidade..... 750ml

Capacity

Peso..... 1.250 g

Weight

EAN Code..... 560 4235000290

Caixa / Box

Peso.....

Weight

ITF Code.....

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte