



QUINTA
SEARA d'ORDENS
SINCE 1792
RESERVA TINTO 2018

A nobreza das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, associada ao solo e ao micro-clima deu a este vinho personalidade e carácter único.

The nobleness of the castes Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta Roriz, associated to the ground and the agro-climatic complex of the region has given this wine personality and a unique character.

Região..... <i>Region</i>	DOURO / V.Q.P.R.D.
Castas..... <i>Castes / Grapes</i>	40% Touriga Franca 30% Touriga Nacional 30% Tinta Roriz
Vinificação..... <i>Vinification</i>	100% Desengace , Fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura.
Estágio..... <i>Stay</i>	Parte em cuba inox, 10 meses em barricas de Carvalho Francês e 8 meses em garrafa. <i>A part in stainless steel vats, 10 months in french oak and 8 months in the bottle</i>
Engarrafamento <i>Bottling</i>	Outubro de 2019
Produção..... <i>Production</i>	68.000 Garrafas 750ml 9.000 Garrafas 375ml
Prova Organoléptica....	Cor Colour: Sólida <i>Sólid</i> Aroma: Envolventes com nuances exóticas. <i>Surrounding aromas with exotic nuances</i> Sabor Flavor: Taninos firmes, envolventes e boa complexidade. <i>Firm tannins, enveloping and good complexity</i>

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico:	13,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
Acidez Total:	5,6 gr/dm ³ (Ac. Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
Acidez Fixa:	5,0 gr/dm ³
<i>Fixed Acidity</i>	
Acidez Volátil:	0,5 gr/dm ³ (Ac. Acético)
<i>Volatile Acidity</i>	
pH:	3,60
Ext.Seco Total:	29,7 gr/dm ³
<i>Total Dry Ext.</i>	
Acúcares Totais	0,6 gr/dm ³
<i>Total Sugar</i>	

Curva de Envelhecimento

Ageing curve

É um vinho intenso, maduro, específico do "Terroir" do Douro, prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante muitos anos após o engarrafamento.

It is a ripe and intense wine, specific of the "Terroir" of the Douro, and a positive ageing in the bottle is predictable for many years after bottling.

Pratos a combinar

Goes along well with

Carnes vermelhas, assados, enchidos tradicionais e queijos de ovelha amanteigados.

Read meat, roasts, traditional sausages and buttery sheep cheeses.

Como servir (temperatura).....16/18°C.

How to serve (temperature)

Conservação em cave

Wine cellar preservation

Humidade.....60/70%

Humidity

Temperatura.....14°C.

Temperature



Garrafa / Bottle

Capacidade.....	750ml
<i>Capacity</i>	
Peso.....	1.250 g
<i>Weight</i>	
EAN Code.....	560 4235000108

Caixa / Box

C...327 mm x L...223mm x A...150 mm	
Peso.....	8,5 Kg
<i>Weight</i>	
ITF Code.....	15604235000105

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda
Enólogo: Luís Soares Duarte