QUINTA SEARA d'ORDENS
SINCE 1792

Branco TalentVs Altitude 2018

"Talento é algo que se recebe para expandir"

Com este vinho queremos homenagear João Leite Moreira que teve o talento e mestria para manter e desenvolver com grande capacidade inovadora a Quinta Seara D'Ordens.
O blend das várias castas tradicionais do Douro localizadas em Altitude, produzidas na Qta. Seara d´Ordens, deu origem a este Branco TalentVs Altitude.

"A natural talent is something you need in order to evolve"

With this wine we wish to honour João Leite Moreira, who's had the talent and skill to help develop the Quinta Seara d'Ordens with masterful innovation.
The blend of traditional varieties grapes, produced in Quinta Seara d'Ordens to a half hillside altitude gave origin to this White TalentVs Altitude.

Região..... *Region*	**DOURO D.O.C.**
Castas..... *Castes / Grapes*	**Mistura de várias castas tradicionais do Douro |** *Mix of several traditional Douro varieties.*
Vinificação..... *Vinification*	**Fermentação em lagar com pisa a pé. Terminou em barricas usadas de 500lts durante 16 meses com batonnage sobre as borras |** *Fermentation in wine press tanks with treading on foot. It ended in used 500lts barrels for 16 months with batonnage on the lees.*
Estágio..... *Stage*	**16 meses em barricas de carvalho francês usadas de 500lts e 12 meses em garrafa |** *16 months in used French oak barrels of 500lts and 12 months in bottle*
Engarrafamento *Bottling*	**Janeiro 2020 |** January 2020
Produção..... *Production*	**603 Garrafas 750ml** 603 Bottles 750ml
Prova Organoléptica..... Organoleptic Tasting……	**Cor:** amarelo / alambreado **Aroma:** Fresco e mineral | *Fresh and mineral* **Sabor:** aveludado, persistente, revelando uma sensação de gordura | *velvety, persistent, revealing a feeling of fat.*

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: *Alcohol*	13,5% Vol.
Acidez Total: *Total Acidity*	6,6 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: *Fixed Acidity*	6,1 gr/dm^3
Acidez Volátil: *Volatile Acidity*	0,4 gr/dm^3 (Ac.Acético)
pH:	3,30
Ext.Seco Total: *Total Dry Ext.*	25 gr/dm^3
Açúcares Totais: *Total Sugar*	0,6 gr/dm^3

Curva de Envelhecimento
Ageing curve

É um vinho intenso, maduro, específico do "Terroir" do Douro, prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante cerca de 10 a 20 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 a period of 10 to 20 years after bottling.

Pratos a combinar
Goes along well with

Queijos, carnes vermelhas, assados e caça.
Cheese, red meats, roasts and wild dishes.

Conservação em cave
Wine cellar preservation

Humidade.....60/70% *Humidity*

Temperatura....10/12ºC. *Temperature*

Como servir (temperatura).....10/12ºC.
How to serve (temperature)

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara d'Ordens, Lda
Enólogo: João Moreira e Luís Soares Duarte

Garrafa / *Bottle*

Capacidade..... 750ml
Capacity

Peso..... 1.250 g
Weight
EAN Code..... 5604235000764

Caixa / *Box*
C... 340 mm x L... 263mm x A... 105 mm

Peso..... 1 Kg
....
Weight
ITF
Code.....