

## QUINTA SEARA D'ORDENS PORTO 10 ANOS

Vinho do Porto 10 Anos envelhecido em tonéis de Carvalho nos nossos armazéns no Douro. Aromas a especiarias, frutos secos (nozes, amêndoas e avelãs). Acompanha bem sobremesas diversas, no Verão servido ligeiramente fresco e no Inverno à temperatura ambiente acompanhando uma boa conversa.

Resultado de um blend com os nossos melhores vinhos envelhecidos.

*Port Wine aged for 10 years in big oak barrels in our warehouses in Douro. Spices and dried fruit aromas (walnuts, almonds and hazelnuts). Goes along very well with several desserts, should be served slightly chilled in the summer and at room temperature in the winter, along with a pleasant conversation.*

*It results from a blend with the best ageing wines.*

<b>Região</b> .....	DOURO D.O.C. / PORTO
<i>Region</i>	
<b>Castas</b> .....	As mais nobres castas do Douro
<i>Castes / Grapes</i>	
<b>Vinificação</b> .....	Desengace a 100%, fermentação em cuba de inox.
<i>Vinification</i>	
<b>Estágio</b> .....	132 meses em Tonéis de Carvalho, 36 meses em cascos de Carvalho Francês e 3 meses em garrafa.
<i>Stay</i>	

<b>Engarraamento</b>	Junho 2017
<i>Bottling</i>	
<b>Produção</b> .....	8.000 Garrafas 500ml
<i>Production</i>	
<b>Prova Organoléptica</b> ....	<b>Cor:</b> Alourado com reflexos de Topázio <b>Aroma:</b> Bouquet pronunciado com notas de fruta como laranja e ameixa, termina com notas de frutos secos e baunilha. <b>Sabor:</b> Aveludado, rico, complexo, com notas a especiarias e frutos secos.

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

<b>Teor Alcoólico:</b>	19,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
<b>Grau Baumé:</b>	4,4
<i>Baumé rating</i>	
<b>Acidez Total:</b>	5,06 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
<b>Acidez Fixa:</b>	4,4 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Fixed Acidity</i>	
<b>Acidez Volátil:</b>	0,50 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
<b>pH:</b>	3,54
<b>Ext. não redutor:</b>	26,2 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Non-reductive Ext.</i>	
<b>Cinzas</b>	2,7 gr/dm <sup>3</sup>
<b>Açúcares Redutores</b>	125 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Reducing sugars</i>	

#### Curva de Envelhecimento

##### *Ageing curve*

É um vinho intenso, muito evoluído e fresco, mantendo as suas características durante vários anos após o engarraamento.

*It is an intense wine, well-evolved and fresh maintaining its characteristics for a several years after bottling.*

#### Pratos a combinar

##### *Goes along well with*

Sobremesas regionais, pão-de-ló, frutos secos, tarte de figos ou de amêndoas.

*Regional desserts, pão-de-ló, dried fruits, pie of figs or almonds.*

#### Conservação em cave

##### *Wine cellar preservation*

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

##### *Humidity*

##### *Temperature*

Como servir (temperatura).....12/14°C.



#### Garrafa / Bottle

Capacidade.....500ml

*Capacity*

Peso.....1.250 g

*Weight*

EAN Code.560 4235000221

#### Caixa / Box

C.216 mm x L.149mm x A.347 mm

Peso.....8,5Kg

*Weight*

ITF Code...15604235000228

**Produtor:** Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda

**Enólogo:** Luís Soares Duarte