

PORTO FINE TAWNY

O Fine Tawny Quinta Seara D.Ordens é um vinho do Porto de lotação clássica.

Dos vinhos produzidos anualmente em lagar com pisa a pé e em cubas com remontagem automática e controlo de temperatura, seleccionamos aqueles que vão ser estagiados em tonéis e barricas de carvalho. Tinto alourado e com aromas a frutos secos (noz, amêndoa e avelã), encontra-se na prova uma doçura fresca e elegante de sabor aveludado muito agradável.

The Quinta Seara D.Ordens Fine Tawny is a Port Wine of a classic label.

From the annually produced in foot-press and in vats with automatic reassembling and temperature control, we select those who present the best conditions for the stay in vats and oak barrels. Red .coloured with golden highlights and dried fruit scents (walnut, almond and hazelnut), brings us a sweet and elegant freshness in the mouth, with a velvety flavour to finish in a most pleasant note.

Região..... <i>Region</i>	DOURO D.O.C. / PORTO
Castas..... <i>Castes / Grapes</i>	As mais nobres castas do Douro
Vinificação..... <i>Vinification</i>	Desengace a 100%, fermentado em cuba inox.
Estágio..... <i>Stay</i>	48 Meses em Tonéis de Carvalho, 12 Meses em cascos de Carvalho Francês e 3 meses em garrafa.

Engarrafamento <i>Bottling</i>	Agosto 2015
Produção..... <i>Production</i>	25.000 Garrafas
Prova Organoléptica....	Cor: Topázio e alourado Aroma: Leve, fino, fresco e elegante. Sabor: Doçura fresca, macio, ligeiramente frutado e delicado no final.

Análise Físico-Química:

Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: <i>Alcohol</i>	19,5% Vol.
Grau Baumé: <i>Baumé rating</i>	3,8
Acidez Total: <i>Total Acidity</i>	3,4 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: <i>Fixed Acidity</i>	3,0 gr/dm ³
Acidez Volátil: <i>Volatile Acidity</i>	0,3 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
pH:	3,93
Ext. não redutor: <i>Non-reductive Ext.</i>	21,2 gr/dm ³
Cinzas	2,77 gr/dm ³
Açúcares Redutores <i>Reducing sugars</i>	117 gr/dm ³

Curva de Envelhecimento

Ageing curve

É um vinho intenso, muito evoluído e fresco. Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante vários anos após o engarrafamento.

It is an intense, well-evolved and fresh wine, and a positive ageing in the bottle is predictable for a several years after bottling.

Pratos a combinar/*Goes along well with*

Aperitivos, sobremesas regionais, pão-de-ló, frutos secos.

Cheeses from the Serra, regional desserts, pão-de-ló, dried fruits

Conservação em cave/*Wine cellar preservation*

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

Humidity Temperature

Como servir (temperatura)..... 15°C.

How to serve (temperature)



Garrafa / *Bottle*

Capacidade..... 750ml
Capacity

Peso..... 1.250 g
Weight

EAN Code..... 560 4235000122

Caixa / *Box*

C...250 mm x L...170mm x A...300 mm

Peso..... 8,5 Kg

Weight
ITF Code..... 15604235000129

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte