

QUINTA SEARA D'ORDENS PORTO 20 ANOS

Vinho do Porto 20 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 20 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.

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%, fermentação em cuba de inox.
Estágio <i>Stage</i>	O envelhecimento dos vários lotes em tonéis de carvalho que compõem este vinho, em média, é superior a 20 anos.
Engarraamento <i>Bottling</i>	Janeiro 2018
Produção <i>Production</i>	1.900 Garrafas 500ml
Prova Organoléptica	Cor: Alourado com reflexos de Topázio Aroma: Bouquet pronunciado com notas de fruta como laranja e ameixa, termina com notas de frutos secos e baunilha. Sabor: Aveludado, rico, complexo, com notas a especiarias e frutos secos.

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: <i>Alcohol</i>	19,5% Vol.
Grau Baumé: <i>Baumé rating</i>	5,2
Acidez Total: <i>Total Acidity</i>	5,44 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: <i>Fixed Acidity</i>	4,7 gr/dm ³
Acidez Volátil: <i>Volatile Acidity</i>	0,61 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
pH:	3,53
Ext. não redutor: <i>Non-reductive Ext.</i>	29,9 gr/dm ³
Cinzas	3,00 gr/dm ³
Açúcares Redutores <i>Reducing sugars</i>	138 gr/dm ³

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