

  
**QUINTA**  
**SEARA d'ORDENS**  
SINCE 1792  
**PORTO L.B.V. 2015**

Este L.B.V. 2015, com personalidade e carácter único, é obtido das melhores uvas da Quinta, com uma vinificação tradicional e prolongada. O seu envelhecimento é feito durante os primeiros 24 meses em cuba e, em seguida, estagia em tonéis até ao 4º ano, quando é engarrafado.

Na prova apresenta cor retinta, aromas profundos a uva madura e fruta preta.

Na boca é encorpado e elegante, com muita fruta.

*This Late Bottled Vintage 2015 has a unique personality. It was made from the Quinta's best grapes, with a traditional and slowly vinification.*

*The wine was aged in tank for the first 24 months, and then in old wood casks until bottling at the 4<sup>th</sup> year. It is intense in colour, with a bouquet of ripe grapes and forest berries. Elegant, fruity and full-bodied on the palate.*

<b>Região.....</b>	DOURO / PORTO
<i>Region</i>	
<b>Castas.....</b>	As mais nobres castas do Douro (Vinhos Velhas)
<i>Castes / Grapes</i>	
<b>Vinificação.....</b>	Desengace a 50%, fermentado em cubas de inox com remontagem automática e controlo de temperatura.
<i>Vinification</i>	
<b>Estágio.....</b>	24 meses em cubas de inox, em seguida em tonéis até ao 4º ano, quando é engarrafado.
<i>Stay</i>	
<b>Engarraçamento</b>	Maio de 2019
<i>Bottling</i>	
<b>Produção.....</b>	1.515 Garrafas 750ml
<i>Production</i>	970 Garrafas 375ml
<b>Prova Organoléptica....</b>	<b>Cor:</b> Retinta
<i>Organoleptic taste</i>	<b>Aroma:</b> Intenso, fruta madura, (figo, ameixa) e notas achocolatadas. <b>Sabor:</b> Encorpado e elegante, cheio de fruta madura e taninos potentes.

Análise Físico-Química:  
*Chemical Analysis:*

<b>Teor Alcoólico:</b>	19,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
<b>Grau Baumé:</b>	4,0
<i>Baumé rating</i>	
<b>Acidez Total:</b>	4,98 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
<b>Acidez Fixa:</b>	4,7 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Fixed Acidity</i>	
<b>Acidez Volátil:</b>	0,23 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
<b>pH:</b>	3,62
<b>Ext. não redutor:</b>	35 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Non-reductive Ext.</i>	
<b>Cinzas</b>	2,67 gr/dm <sup>3</sup>
<b>Açúcares Redutores</b>	117 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Reducing sugars</i>	



**Curva de Envelhecimento/ Ageing curve**

É um vinho intenso, maduro e encorpado. Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante vários anos após o engarraçamento, adquirindo um carácter próprio.

*It is an intense, ripe and full-bodied wine, and a positive ageing in the bottle is predictable for a several years after bottling, with the wine acquiring a character of its own.*

**Pratos a combinar**

*Goes along well with*

Queijos azuis de cabra e ovelha. Carnes vermelhas, enchidos e chocolate.

*Goat and sheep blue chesses, red meats, traditional sausages and chocolate.*

**Conservação em cave**

*Wine cellar preservation*

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

**Como servir (temperatura)..... 16/18°C.**  
*How to serve (temperature)*

**Garrafa / Bottle**

<b>Capacidade.....</b>	750ml
<i>Capacity</i>	
<b>Peso.....</b>	1.250 g
<i>Weight</i>	
<b>EAN Code.....</b>	560 4235000214

**Caixa / Box**

<b>C...250 mm x L...170mm x A...300 mm</b>	
<b>Peso.....</b>	8,5 Kg
<i>Weight</i>	
<b>ITF Code.....</b>	15604235000211

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