QUINTA SEARA d'ORDENS
SINCE 1792

MONOCASTA VIOSINHO

A nobreza da casta Viosinho, associada ao solo e ao microclima do Douro deu a este vinho personalidade e carácter único.

Recomenda-se consumir a uma temperatura de 8-10ºC.

The nobleness of the grape Viosinho associated to the ground and the microclimate of Douro has given this wine personality and a unique character.

We recommend to drink it at a temperature of 8-10ºC

Região..... **DOURO D.O.C.**
Region

Castas..... **100% Viosinho**
Castes / Grapes

Vinificação..... **Ligeiro contacto pelicular a frio, prensagem e esgotamento parcial, fermentação a 15/16 graus.**
Vinification

Estágio..... . **4 meses sobre as borras finas e 2 meses em garrafa** | *4 months on fine lees and 2 months in the bottle.*
Stage

Engarrafamento **Fevereiro 2020**
Bottling
Produção..... **1.333 Garrafas 750ml**
Production

Prova Organoléptica..... **Cor |** *Colour***:** Citrino | *Citrus*
Aroma: Frutado, fresco e citrico | *fruity, fresh and citric*
Sabor | *Flavor***:** Floral, elegante e fresco | *floral, elegante and fresh*

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: *Alcohol*	13,5% Vol.
Acidez Total: *Total Acidity*	6,2 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: *Fixed Acidity*	5,8 gr/dm^3
Acidez Volátil: *Volatile Acidity*	0,3 gr/dm^3 (Ac.Acético)
pH:	3,08
Ext.Seco Total: *Total Dry Ext.*	17,7 gr/dm^3
Açúcares Totais: *Total Sugar*	0,6 gr/dm^3

Curva de Envelhecimento
Ageing curve

Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante cerca de 2 a 4 anos após o engarrafamento.

A positive ageing in the bottle is predictable for a period of 2 to 4 years after bottling.

Pratos a combinar
Goes along well with

Queijos de pasta mole, tapas, grelhados de carne/peixe e assados de peixe.

Soft cheeses, grilled meat / fish and fish roasts.

Conservação em cave
Wine cellar preservation

Humidade.....60/70% **Temperatura....10/12ºC.**
Humidity ***Temperature***

Como servir (temperatura).....8/10ºC.
How to serve (temperature)

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara d'Ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte

Garrafa / ***Bottle***

Capacidade..... 750ml
Capacity

Peso..... 1.250 g
Weight
EAN Code..... 5604235000788

Caixa / ***Box***
C...320 mm x L...240mm x A...170 mm
Peso..... 8,5 Kg
Weight
ITF Code..... 15604235000068