

## Tinto TalentVs Altitude 2018

**“ Talento é algo que se recebe para expandir”**

Com este vinho queremos homenagear João Leite Moreira que teve o talento e mestria para manter e desenvolver com grande capacidade inovadora a Quinta Seara D'Ordens.

O blend das várias castas tradicionais do Douro localizadas em Altitude, produzidas na Qta. Seara D'Ordens, deu origem a este Tinto TalentVs Altitude.

**“A natural talent is something you need in order to evolve”**

*With this wine we wish to honour João Leite Moreira, who's had the talent and skill to help develop the Quinta Seara d'Ordens with masterful innovation.*

*The blend of traditional varieties grapes, produced in Quinta Seara D'Ordens to a half hillside altitude gave origin to this Red TalentVs Altitude.*

Região.....	<b>DOURO D.O.C.</b>
<i>Region</i>	
Castas.....	Mistura das várias castas tradicionais do Douro
<i>Castes / Grapes</i>	<b>As uvas que deram origem a este vinho resultam de uma rigorosa seleção.</b>   <i>The grapes that gave rise to this wine result from a rigorous selection.</i>
Vinificação.....	Fermentação em lagar com pisa a pé. Terminando a fermentação malolática em barricas usadas de 500l, onde estagiou 19 meses
<i>Vinification</i>	19 Meses em barricas usadas de carvalho francês e 12 meses em garrafa.   <i>12 months in new french oak and 12 months in the bottle.</i>
Estágio.....	
<i>Stay</i>	
Engarrafamento.....	<b>Outubro 2020</b>
<i>Bottling</i>	
Produção.....	<b>1500 Garrafas-750ml</b>
<i>Production</i>	<b>50 Garrafas 1500ml</b>
Prova Organoléptica....	<b>Cor/ Colour:</b> Rubi.   <i>ruby</i> <b>Aroma:</b> Frutado e especiado.   <b>Sabor/ Flavor:</b> Complexo, fresco e elegante.
Análise Físico-Química:	
<i>Chemical Analysis:</i>	
<b>Teor Alcoólico:</b>	14% Vol.
<i>Alcohol</i>	
<b>Acidez Total:</b>	5,6 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
<b>Acidez Fixa:</b>	4,8 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Fixed Acidity</i>	
<b>Acidez Volátil:</b>	0,6 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Acético)
<i>Volatile Acidity</i>	
<b>pH:</b>	3,62
<b>Ext.Seco Total:</b>	30,7 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Total Dry Ext.</i>	
<b>Açúcar Total:</b>	0,6 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Total Sugar</i>	

### Curva de Envelhecimento

*Ageing curve*

É um vinho intenso, maduro, específico do “Terroir” do Douro, prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante muitos anos após o engarrafamento.

*It is a ripe and intense wine, specific of the “Terroir” of the Douro, and a positive ageing in the bottle is predictable for many years after bottling.*

### Pratos a combinar

*Goes along well with*

Queijos de Cabra e Ovelha amanteigados, enchidos tradicionais, carnes vermelhas, pratos delicados e consistentes

*Buttered Goat and Sheep Cheeses, traditional sausages, red meats, delicate and consistent dishes.*

### Conservação em cave

*Wine cellar preservation*

**Humidade.....60/70%**

**Humidity**

**Temperatura.....14°C.**

**Temperature**

Como servir (temperatura).....16/18°C.

*How to serve (temperature)*



### Garrafa / Bottle

Capacidade..... 750ml

*Capacity*

Peso..... 1.250 g

*Weight*

EAN Code..... 560 4235000771

### Caixa / Box

C... 340 mm x L... 263mm x A... 105 mm

Peso..... 1 Kg

*Weight*

ITF Code.....

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

**Enólogo:** João Moreira/Luís Soares Duarte