


QUINTA
SEARA d'ORDENS
SINCE 1792
TINTA RORIZ 2016

A nobreza da casta Tinta Roriz, seleccionada das vinhas mais velhas da Quinta, associada ao solo e ao micro-clima deu a este vinho personalidade e carácter único.

Este vinho de qualidade não é filtrado nem estabilizado pelo frio, pelo que recomenda-se servir com cuidado, pois pode criar depósito.

The nobleness of the grape Tinta Roriz, associated to the ground and the microclimate of the region has given this wine personality and a unique character.

This quality wine was not filtrated neither stabilized by cold, so we recommend to serve carefully, it can create deposit.

Região.....	DOURO / V.Q.P.R.D.
<i>Region</i>	
Castas.....	100% Tinta Roriz
<i>Castes / Grapes</i>	As uvas foram seleccionadas das vinhas mais velhas da Quinta.
Vinificação.....	Desengace a 100%. Vinificado em cuba de Inox com controlo de temperatura.
<i>Vinification</i>	
Estágio.....	4 meses em barricas novas de carvalho francês e 6 meses em garrafa.
<i>Stay</i>	
Engarraamento	Fevereiro 2018
<i>Bottling</i>	
Produção.....	2.000 Garrafas 750ml
<i>Production</i>	
Prova Organoléptica....	Cor: Ruby Profundo Aroma: Fruta madura, notas florais à casta. Sabor: Vinoso, encorpado, elegante
Análise Físico-Química:	
<i>Chemical Analysis:</i>	
Teor Alcoólico:	14% Vol.
<i>Alcohol</i>	
Acidez Total:	5,6 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
Acidez Fixa:	5,2 gr/dm ³
<i>Fixed Acidity</i>	
Acidez Volátil:	0,3 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
pH:	3,68
Ext.Seco Total:	31 gr/dm ³
<i>Total Dry Ext.</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 engarraamento.

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, de caça e pratos tradicionais consistentes.

Goat cheese and buttery sheep, traditional sausages, red meats, game meats and consistent traditional dishes.

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

Capacidade.....	750ml
<i>Capacity</i>	
Peso.....	1.250 g
<i>Weight</i>	
EAN Code.....	5604235000665

Caixa / Box

C...340 mm x L...242mm x A...165 mm	
Peso.....	8,5 Kg
<i>Weight</i>	
ITF Code.....	

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