

# VINHO DO PORTO



## QUINTA SEARA D'ORDENS PORTO VINTAGE TALENTVS 2016

Este Vintage com personalidade e carácter único, que só é produzido em anos clássicos, é obtido das melhores uvas da Quinta, com uma vinificação tradicional e prolongada. O seu envelhecimento é feito em cubas de inox durante o primeiro ano, seguido de 12 meses em tonéis até ao seu engarrafamento que acontece durante o 2º ano.

*This Vintage has a unique personality and we only produce in the classic years. It was made from the Quinta's best grapes with a traditional and long winemaking. The wine was aged in stainless steel vessels for 12 months and then in old wood casks until bottling at the 2th year.*

Região..... <i>Region</i>	<b>DOURO / PORTO</b>
Castas..... <i>Castes / Grapes</i>	As mais nobres castas do Douro <b>(Vinhas Velhas)</b>
Vinificação..... <i>Vinification</i>	Desengace a 50%, fermentado em cubas de inox com remontagem automática e controlo de temperatura.
Estágio..... <i>Stay</i>	12 Meses em tonéis de grande porte, continuando em cuba inox até ao engarrafamento
Engarrafamento <i>Bottling</i>	<b>Maior 2018</b>
Produção..... <i>Production</i>	4.000 grfs 750ml
Prova Organoléptica....	<b>Cor:</b> Retinta e opaco <b>Aroma:</b> Clássico, fruta madura e intensa, notas de chocolate e pimenta. <b>Sabor:</b> Encorpado, persistente e vivo com taninos vigorosos.

### Análise Físico-Química: *Chemical Analysis:*

<b>Teor Alcoólico:</b> <i>Alcohol</i>	19,5% Vol.
<b>Grau Baumé</b> <i>Baumé Rating</i>	4,2
<b>Acidez Total:</b> <i>Total Acidity</i>	6,39 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<b>Acidez Fixa:</b> <i>Fixed Acidity</i>	6,1 gr/dm <sup>3</sup>
<b>Acidez Volátil:</b> <i>Volatile Acidity</i>	0,25 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<b>pH:</b>	3,55
<b>Ext.Não Redutor:</b> <i>Non-reductive Ext.</i>	31,4 gr/dm <sup>3</sup>

### Curva de Envelhecimento

*Ageing curve*

É um vinho intenso, maduro e encorpado. Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante muitos anos após o engarrafamento, 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.

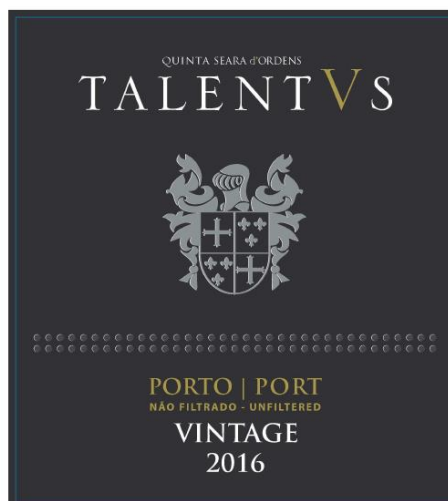
*Goat and sheep blue chesses, red meats, traditional sausages and chocolate.*

### Conservação em cave

*Wine cellar preservation*

Humidade..... <i>Humidity</i>	<b>60/70%</b>	Temperatura..... <i>Temperature</i>	<b>14°C.</b>
----------------------------------	---------------	--	--------------

Como servir (temperatura).....  
*How to serve (temperature)*



### Garrafa / Bottle

Capacidade.....  
*Capacity*

750ml

Peso.....  
*Weight*

1.250 g

EAN Code.....

560 4235000702

### Caixa / Box

Peso.....

*Weight*

ITF Code.....

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

**Enólogo:** Luís Soares Duarte