

Reserva Branco 2018

A nobreza das castas Malvasia Fina, Rabigato, Fernão Pires e Viosinho, associada ao solo e ao microclima do Douro deu a este vinho personalidade e carácter único.

Fermentou em barricas de carvalho francês durante 6 meses.

Recomenda-se consumir a uma temperatura de 10-12°C.

The nobleness of the grapes Malvasia Fina, Rabigato, Fernão Pires and Viosinho, associated to the ground and the microclimate of Douro has given this wine personality and a unique character.

It has fermented in oak casks for 6 months.

We recommend to drink it at a temperature of 10-12°C

Região.....	DOURO D.O.C.
<i>Region</i>	
Castas.....	30% Malvasia Fina
<i>Castes / Grapes</i>	30% Rabigato
	20% Fernão Pires
	20% Viosinho
Vinificação.....	Contacto pelicular a frio, prensagem com
<i>Vinification</i>	esgotamento parcial.
	Fermentação parcial em barricas de carvalho
	francês. 40% em cuba, <i>bâtonnage</i> com borras
	finas.
Estágio.....	60% do vinho estagiou durante 6 meses em
<i>Stage</i>	barrica de Carvalho Francês e 2 meses em
	garrafa. 60% of wine ageing 6 months in french
	oak. 2 months in the bottle.
Engarraamento	Maio 2019
<i>Bottling</i>	
Produção.....	27.000 Garrafas 750ml
<i>Production</i>	
Prova Organoléptica.....	Cor/ Colour: Citrino/ Alambreado. <i>Citrus/Amber</i>
	<i>colour</i>
	Aroma: Notas tropicais maduras, ligadas com
	ligeiros abaunilhados e tosta do estágio em
	madeira nova. <i>Ripe tropical notes, slight vanilla</i>
	<i>and toasted from the stage in new wood.</i>
	Sabor/ Flavor: Frutado, consistente, equilibrado e
	boa acidez. <i>Fruity, consistente, well balanced and</i>
	<i>good acidity</i>
Análise Físico-Química:	
<i>Chemical Analysis:</i>	
Teor Alcoólico:	13% Vol.
<i>Alcohol</i>	
Acidez Total:	6,5 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
Acidez Fixa:	6,12 gr/dm ³
<i>Fixed Acidity</i>	
Acidez Volátil:	0,3 gr/dm ³ (Ac.Acético)
<i>Volatile Acidity</i>	
pH:	3,18
Ext.Seco Total:	20,3 gr/dm ³
<i>Total Dry Ext.</i>	
Açúcares Totais:	0,8 gr/dm ³
<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 cerca de 4 a 5 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 a period of 4 to 5 years after bottling.

Pratos a combinar
Goes along well with

Entradas, bacalhau assado e carnes.

Appetizers, roasted codfish and meats.

Conservação em cave
Wine cellar preservation

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

Como servir (temperatura).....10/12°C.
How to serve (temperature)

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara d'Ordens, Lda

Enólogo: Luis Soares Duarte



Garrafa / Bottle

Capacidade..... 750ml
Capacity

Peso..... 1.250 g
Weight

EAN Code..... 5604235000061

Caixa / Box

C...320 mm x L...240mm x A...170 mm

Peso..... 8,5 Kg
Weight

ITF Code..... 15604235000068