QUINTA SEARA d'ORDENS
SINCE 1792

# Branco TalentVs Grande Escolha 2016

O *blend* das tradicionais castas, Gouveio Real, Viosinho, Rabigato e Arinto, produzidas na Qta. Seara D´Ordens a uma altitude de meia encosta, deu origem a este Branco TalentVs Grande Escolha.

*The blend of traditional varieties grapes, Gouveio Real, Viosinho, Rabigato and Arinto, produced in Quinta Seara D'Ordens to a half hillside altitude gave origin to this White TalentVs Grande Escolha.*

| | |
|---|---|
| Região..... *Region* | **DOURO D.O.C.** |
| Castas..... *Castes / Grapes* | **40% Gouveio Real**<br>**20% Viosinho**<br>**20% Rabigato**<br>**20% Arinto** |
| Vinificação..... *Vinification* | **Contacto pelicular a frio.**<br>**Fermentação em barricas de carvalho francês durante 18 meses com bâtonnage** |
| Estágio..... *Stage* | **18 meses em barrica de carvalho francês e 6 meses em garrafa.** |
| Engarrafamento *Bottling* | **Maio 2018** |
| Produção..... *Production* | **1.822 Garrafas 750ml**<br>**50 Garrafas 1,5 Litros** |
| Prova Organoléptica..... | **Cor:** citrino / alambreado<br>**Aroma:** notas frescas e frutadas a mel e alperce com ligeiro abaunilhado e fumados.<br>**Sabor:** frutado, complexo, equilibrado e boa acidez |

Análise Físico-Química:
*Chemical Analysis:*

| | |
|---|---|
| **Teor Alcoólico:** *Alcohol* | 14% Vol. |
| **Acidez Total:** *Total Acidity* | 6,18 gr/dm$^3$ (Ac.Tart.) |
| **Acidez Fixa:** *Fixed Acidity* | 5,6 gr/dm$^3$ |
| **Acidez Volátil:** *Volatile Acidity* | 0,5 gr/dm$^3$ (Ac.Acético) |
| **pH:** | 3,23 |
| **Ext.Seco Total:** *Total Dry Ext.* | 20,9 gr/dm$^3$ |
| ***Açúcares Totais:*** *Total Sugar* | 1,2 gr/dm$^3$ |

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 10 a 20 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 a period of 10 to 20 years after bottling.***

Pratos a combinar
*Goes along well with*

**Queijos, carnes vermelhas, assados e caça.**
*Cheese, red meats, roasts and wild dishes.*

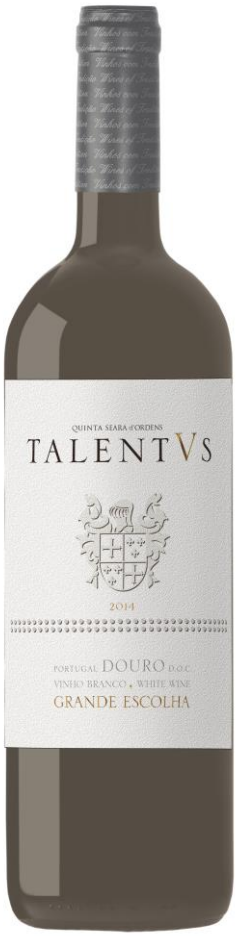
Conservação em cave
*Wine cellar preservation*

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

Como servir (temperatura).....10/12ºC.
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..... 5604235000559

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