

## TalentVs Altitude 2017

**“ 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..... <i>Region</i>	<b>DOURO D.O.C.</b>
Castas..... <i>Castes / Grapes</i>	Mistura das várias castas tradicionais do Douro <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..... <i>Vinification</i>	Fermentação em lagar com pisa a pé. Terminando a fermentação malolática em barricas usadas de 500l, onde estagiou 19 meses
Estágio..... <i>Stay</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>
Engarrafamento..... <i>Bottling</i>	<b>Maior 2019</b>
Produção..... <i>Production</i>	<b>1333 Garrafas-750ml</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> <i>Alcohol</i>	14% Vol.
<b>Acidez Total:</b> <i>Total Acidity</i>	5,4 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<b>Acidez Fixa:</b> <i>Fixed Acidity</i>	4,8 gr/dm <sup>3</sup>
<b>Acidez Volátil:</b> <i>Volatile Acidity</i>	0,5 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Acético)
<b>pH:</b>	3,58
<b>Ext.Seco Total:</b> <i>Total Dry Ext.</i>	30 gr/dm <sup>3</sup>
<b>Açúcar Total:</b> <i>Total Sugar</i>	0,6 gr/dm <sup>3</sup>



### 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:** Luís Soares Duarte