

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>	DOURO D.O.C.
Castas..... <i>Castes / Grapes</i>	Mistura das várias castas tradicionais do Douro As uvas que deram origem a este vinho resultam de uma rigorosa seleção. <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>	Maior 2019
Produção..... <i>Production</i>	1333 Garrafas-750ml
Prova Organoléptica....	Cor/ Colour: Rubi. <i>ruby</i> Aroma: Frutado e especiado. Sabor/ Flavor: Complexo, fresco e elegante.
Análise Físico-Química: <i>Chemical Analysis:</i>	
Teor Alcoólico: <i>Alcohol</i>	14% Vol.
Acidez Total: <i>Total Acidity</i>	5,4 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: <i>Fixed Acidity</i>	4,8 gr/dm ³
Acidez Volátil: <i>Volatile Acidity</i>	0,5 gr/dm ³ (Ac.Acético)
pH:	3,58
Ext.Seco Total: <i>Total Dry Ext.</i>	30 gr/dm ³
Açúcar Total: <i>Total Sugar</i>	0,6 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 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% **Temperatura.....14°C.**
Humidity **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