

Branco TalentVs Grande Escolha 2018

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..... <i>Region</i>	DOURO D.O.C.
Castas..... <i>Grapes</i>	40% Gouveio Real 20% Viosinho 20% Rabigato 20% Arinto
Vinificação..... <i>Vinification</i>	Contacto pelicular a frio. Fermentação em barricas de carvalho francês durante 18 meses com bâtonnage Cold skin contact. Fermentation in French oak barrels for 18 months with bâtonnage
Estágio..... <i>Ageing</i>	18 Meses em barrica de carvalho francês e 6 meses em garrafa 18 months in French oak barrels and 6 months in bottles.
Engarrafamento <i>Bottling</i>	Abril 2019 April 2019
Produção..... <i>Production</i>	2233 Garrafas 750ml 50 Garrafas 1,5 Litros
Prova Organoléptica..... <i>Organoleptic Tasting</i>	Cor: citrino / alambreado Aroma: notas frescas e frutadas a mel e alperce com ligeiro abaunilhado e fumados <i>fresh and fruity notes of honey and apricot with slight vanilla and smoked.</i> Sabor: frutado, complexo, equilibrado e boa acidez <i>Flavor: fruity, complex, balanced and good acidity</i>

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico:	14% Vol.
<i>Alcohol</i>	
Acidez Total:	6,4 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
Acidez Fixa:	5,9 gr/dm ³
<i>Fixed Acidity</i>	
Acidez Volátil:	0,4 gr/dm ³ (Ac.Acético)
<i>Volatile Acidity</i>	
pH:	3,17
Ext.Seco Total:	21,6 gr/dm ³
<i>Total Dry Ext.</i>	
Açúcares Totais:	1,2 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 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....10/12°C.**
Humidity *Temperature*

Como servir (temperatura).....10/12°C.
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