



QUINTA
SEARA d'ORDENS
SINCE 1792
RESERVA TINTO 2019

A nobreza das castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, associada ao solo e ao micro-clima deu a este vinho personalidade e carácter único.

The nobleness of the grapes Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta Roriz, associated to the ground and the agro-climatic complex of the region has given this wine personality and a unique character.

Região..... <i>Region</i>	DOURO / V.Q.P.R.D.
Castas..... <i>Grapes</i>	40% Touriga Franca 30% Touriga Nacional 30% Tinta Roriz
Vinificação..... <i>Vinification</i>	100% Desengace , Fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura 100% <i>Destemming, Fermentation in stainless steel vats with temperature control.</i>
Estágio..... <i>Ageing</i>	Parte em cuba inox, 10 meses em barricas de Carvalho Francês e 8 meses em garrafa. <i>A part in stainless steel vats, 10 months in french oak and 8 months in the bottle</i>
Engarrafamento <i>Bottling</i>	Maio de 2021
Produção..... <i>Production</i>	63.000 Garrafas <i>Bottles 750ml</i> 7.800 Garrafas <i>Bottles 375ml</i> 900 Garrafas <i>Bottles 1500ml</i>
Prova Organoléptica....	Cor <i>Colour</i> : Sólida <i>Solid</i> Aroma: Envolventes com nuances exóticas. <i>Surrounding aromas with exotic nuances</i> Sabor <i>Flavor</i> : Taninos firmes, envolventes e boa complexidade. <i>Firm tannins, enveloping and good complexity</i>
Análise Físico-Química: <i>Chemical Analysis:</i>	
	Teor Alcoólico: 14% Vol. <i>Alcohol</i>
	Acidez Total: 5,7 gr/dm ³ (Ac.Tart.) <i>Total Acidity</i>
	Acidez Fixa: 5,1 gr/dm ³ <i>Fixed Acidity</i>
	Acidez Volátil: 0,5 gr/dm ³ (Ac. Acético) <i>Volatile Acidity</i>
	pH: 3,59
	Ext.Seco Total: 30,7 gr/dm ³ <i>Total Dry Ext.</i>
	Acúcares Totais 0,9 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 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

Carnes vermelhas, assados, enchidos tradicionais e queijos de ovelha amanteigados.

Read meat, roasts, traditional sausages and buttery sheep cheeses.

Como servir (temperatura).....16/18°C.

How to serve (temperature)

Conservação em cave

Wine cellar preservation

Humidade.....60/70%

Humidity

Temperatura.....14°C.

Temperature



Garrafa / Bottle

Capacidade..... 750ml
Capacity

Peso..... 1.250 g
Weight

EAN Code..... 560 4235000108

Caixa / Box

C...327 mm x L...223mm x A...150 mm

Peso..... 8,5 Kg
Weight

Weight

ITF Code..... 15604235000105

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte; João Augusto Moreira