

QUINTA
SEARA d'ORDENS
SINCE 1792
RESERVA TINTO 2022

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 castes 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.....	DOURO / V.Q.P.R.D.
Region	
Castas.....	40% Touriga Franca
Grape varieties	30% Touriga Nacional
	30% Tinta Roriz
Vinificação.....	100% Desengace , Fermentação em cuba de inox
Vinification	com controlo de temperatura.
Estágio.....	Parte em cuba inox, 10 meses em barricas de
Aging	Carvalho Francês e 8 meses em garrafa. A part
	<i>in stainless steel vats, 10 months in french oak</i>
	<i>and 8 months in the bottle</i>
Prova Organoléptica....	Cor Colour: Granada Garnet
	Aroma: Notas de frutos do bosque macerados,
	notas tostadas com alguma especiaria.
	<i>Macerated wild berries, toasted notes with some</i>
	<i>spices.</i>
	Sabor Flavor: Taninos firmes, envolventes e boa
	complexidade. <i>Firm tannins, enveloping and</i>
	<i>good complexity</i>

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico:	14% Vol.
Alcohol	
Acidez Total:	5,1 gr/dm³ (Ac.Tart.)
Total Acidity	
Acidez Fixa:	4,3 gr/dm³
Fixed Acidity	
Acidez Volátil:	0,4 gr/dm³ (Ac. Acético)
Volatile Acidity	
pH:	3,70
Ext.Seco Total:	28,7 gr/dm³
Total Dry Ext.	
Acúcares Totais	1 gr/dm³
Total Sugar	

Curva de Envelhecimento

Aging 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

Food Pairing

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	
ITF Code.....	15604235000105

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda
Enólogo: Luís Soares Duarte