QUINTA
SEARA d'ORDENS
SINCE 1792

RESERVA VINHAS VELHAS

A nobreza das castas Touriga Nacional, Tinta Roriz e Touriga Franca, seleccionadas das vinhas mais velhas da Quinta, associada ao solo e ao micro-clima deu este vinho personalidade e carácter único.

Recomenda-se consumir a uma temperatura de 16º/18ºC.

Este vinho de qualidade não é filtrado nem estabilizado pelo frio, pelo que recomenda-se servir com cuidado, pois pode criar depósito.

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

We recommend to drink it at a temperature of 16ºC.

This wine of quality was not filtrated neither stabilized by cold, so we recommend to serve carefully, it can create deposit.

Região..... **DOURO / V.Q.P.R.D.**
Region

Castas..... **40% Touriga Franca**
Castes / Grapes **30% Touriga Nacional**
30% Tinta Roriz

Vinficação..... **Desengace a 100%, vinificado em cuba de inox com controlo de temperatura.**
Vinification

Estágio..... **12 meses em barricas de carvalho francês e 10 meses em garrafa.**
Stay

Engarrafamento **Março 2014**
Bottling

Produção..... **7.800 Garrafas 750ml**
Production

Prova Organoléptica.... **Cor:** Rubi Profundo
Aroma: Fruta madura, notas florais, profundo, L/Madeira.
Sabor: Vinoso, Encorpado, macio e profundo.

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: *Alcohol*	14% Vol.
Acidez Total: *Total Acidity*	5,5 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: *Fixed Acidity*	5,0 gr/dm^3
Acidez Volátil: *Volatile Acidity*	0,4 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
pH:	3,56
Ext.Seco Total: *Total Dry Ext.*	34,1 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 crus, de cozer e assar. Carnes vermelhas.

Buttered Goat and Sheep Cheeses, traditional sausages (raw, boiled, or roasted) , red meats.

Conservação em cave
Wine cellar preservation

Humidade.....60/70% *Humidity*

Temperatura.....14ºC. *Temperature*

Como servir (temperatura).....16/18ºC.
How to serve (temperature)

Garrafa / ***Bottle***

Capacidade..... 750ml
Capacity

Peso..... 1.250 g
Weight

EAN Code..... 5604235000320

Caixa / ***Box***

C...340 mm x L...242mm x A...165 mm

Peso..... 8,5 Kg
Weight

ITF Code.....