

VINHO DO PORTO



QUINTA SEARA D'ORDENS PORTO FINE RUBY

O Fine Ruby Quinta Seara D'Ordens é um vinho do Porto de lotação clássica, com personalidade e carácter único, é obtido através de uma rigorosa selecção das mais nobres castas do Douro, Dos vinhos produzidos anualmente em lagar com pisa a pé e em cubas com remontagem automática e controlo de temperatura, seleccionamos aqueles que apresentam carácter próprio para o estágio em toneis e barricas. São seleccionados sempre vinhos do Porto de três colheitas para que da lotação resulte um vinho com fruta, complexidade de boca e harmonia. O vinho do Porto é um produto natural, sujeito a criar depósito com a idade. Recomendase servir com precaução para não turvar.

The Quinta Seara D'Ordens Fine Ruby is a Port Wine of a classic label. A careful selection of the best Douro varieties, give this Fine Ruby its unique personality. From the annually produced wines in foot-press and in vats with automatic reassembling and temperature control, we select those who present the best conditions for the stay in vats and barrels. Every time wines from three different crops are selected so that from the mix comes a fruity, complex in the mouth and harmonious wine. Port is a natural product. It should be poured carefully, so as not to disturb the deposit that forms in the course of time.

Região.....	DOURO D.O.C./PORTO
Region.....	
Castas.....	As mais nobres castas do Douro
Castes / Grapes.....	
Vinificação.....	Desengace a 100%, curtimenta em lagar tradicional com pisa a pé e em cubas com remontagem automática e controlo de temperatura.
Estágio.....	
Stay.....	10 meses em Tonéis, 16 meses em cubas, 6 meses em ½ pipas de Carvalho Francês e 3 meses em garrafa..
Engarrafamento.....	
Bottling.....	Novembro de 2012
Produção.....	
Production.....	40.000 Garrafas
Prova Organoléptica....	
	Cor: Ruby
	Aroma: Frutado
	Sabor: Complexo e equilibrado.

Análise Físico-Química: Chemical Analysis:

Teor Alcoólico:	19,5% Vol.
Alcohol	
Grau Baumé:	3,3
Baumé rating	
Acidez Total:	4,6 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Total Acidity	
Acidez Fixa:	4,2gr/dm ³
Fixed Acidity	
Acidez Volátil:	0,3 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Volatile Acidity	
pH:	3,62
Ext. não redutor:	24,8 gr/dm ³
Non-reductive Ext.	
Cinzas	2,75 gr/dm ³
Anid.Sulf. Total:	
Total Sulph.	84 gr/dm ³

Curva de Envelhecimento

Ageing curve

É um vinho com intensidade e carácter que potencia o seu envelhecimento, prevendo que o mesmo se mantenha com envelhecimento positivo, frescura e juventude durante os próximos anos.

It is a wine with intensity and character that project is ageing, predict that the wine maintain a positive ageing, freshness and youth during next years.

Prato a combinar

Goes along well with

Queijos azuis de cabra e ovelha. Carnes vermelhas. Chocolates leves e sobremesas frescas.

Goat and sheep blue chesses, red meats.

Light chocolates and fresh deserts.

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.....	560 4235000177
Code.....	
Caixa / Box	
C...250 mm x L...170mm x A...300 mm	
Peso.....	8,5 Kg
Weight.....	
ITF Code.....	15604235000174