

PORTO FINE TAWNY

O Fine Tawny Quinta Seara D.Ordens é um vinho do Porto de lotação clássica. Dos vinhos produzidos anualmente em lagar com pisa a pé e em cubas com remontagem automática e controlo de temperatura, seleccionamos aqueles que vão ser estagiados em tonéis e barricas de carvalho. Tinto alourado e com aromas a frutos secos (noz, amêndoa e avelã), encontra-se na prova uma doçura fresca e elegante de sabor aveludado muito agradável.

The Quinta Seara D.Ordens Fine Tawny is a Port Wine of a classic label. From the annually produced 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 oak barrels.

Red . coloured with golden highlights and dried fruit scents (walnut, almond and hazelnut), brings us a sweet and elegant freshness in the mouth, with a velvety flavour to finish in a most pleasant note.

Região..... <i>Region</i>	DOURO D.O.C. / PORTO
Castas..... <i>Castes / Grapes</i>	As mais nobres castas do Douro
Vinificação..... <i>Vinification</i>	Desengace a 100%, fermentado em cuba inox.
Estágio..... <i>Stay</i>	30 meses em Tonéis de Carvalho, 12 meses em cascos de Carvalho Francês e 3 meses em garrafa. Abril 2013
Engarrafamento <i>Bottling</i>	
Produção..... <i>Production</i>	25.000 garrafas
Prova Organoléptica....	Cor: Topázio e alourado Aroma: Leve, fino, fresco e elegante. Sabor: Doçura fresca, macio, ligeiramente frutado e delicado no final.
Análise Físico-Química: <i>Chemical Analysis:</i>	
Teor Alcoólico:	19,5% Vol.
<i>Alcohol</i>	
Grau Baumé:	4
<i>Baumé rating</i>	
Acidez Total:	4 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
Acidez Fixa:	3,5 gr/dm ³
<i>Fixed Acidity</i>	
Acidez Volátil:	0,4 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
<i>Volatile Acidity</i>	
pH:	3,62
Ext. não redutor:	17,3 gr/dm ³
<i>Non-reductive Ext.</i>	
Cinzas	2,55 gr/dm ³
Anid.Sulf. Total:	45 mg/dm ³
<i>Total Sulph.</i>	



Curva de Envelhecimento *Ageing curve*

É um vinho intenso, muito evoluído e fresco. Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante vários anos após o engarrafamento.

It is an intense, well-evolved and fresh wine, and a positive ageing in the bottle is predictable for a several years after bottling.

Pratos a combinar/*Goes along well with*

Aperitivos, sobremesas regionais, pão-de-ló, frutos secos.

Cheeses from the Serra, regional desserts, pão-de-ló, dried fruits

Conservação em cave/*Wine cellar preservation*

Humidade.....60/70% Temperatura.....14°C.

Humidity Temperature

Como servir (temperatura)..... 15°C.

How to serve (temperature)

Garrafa / Bottle

Capacidade..... 750ml

Capacity

Peso..... 1.250 g

Weight

EAN Code..... 560 4235000122

Caixa / Box

C...250 mm x L...170mm x A...300 mm

Peso..... 8,5 Kg

Weight

ITF Code..... 15604235000129