

VINHO DO PORTO



QUINTA SEARA D'ORDENS PORTO RESERVA RUBY

Este Reserva Ruby, com personalidade e carácter único, é obtido através de uma rigorosa selecção das mais nobres castas do Douro, vinificadas nos tradicionais lagares da Quinta, com pisa a pé.

Após a lotação de três colheitas o seu envelhecimento é feito em cascos de carvalho.

Na prova apresenta cor Ruby viva e intensa, o aroma frutado e pronunciado confunde-se com o abaulhado do carvalho. Na boca é evidenciada a nobreza dos taninos redondos.

O Vinho do Porto é um produto natural, sujeito a criar depósito com a idade.

Recomenda-se servir com precaução para não turvar.

A careful selection of the best Douro varieties and the traditional methods used on the estate, grapes slowly threaded by foot in lagar, give this Reserva Ruby its unique personality.

These wines of three different vintages were blended and aged in oak barrels.

This wine has a vivid and deep ruby colour, pronounced fruity aromas balanced with oak driven vanilla notes. Round with noble tannins on the palate.

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 50%, curtimenta em lagar tradicional com pisa a pé.
Vinification	
Estágio.....	26 Meses em Tonéis de Carvalho, 6 meses em ½ pipas de Carvalho Francês e 5 meses em garrafa.
Stay	
Engarrafamento	
Bottling	Julho de 2011
Produção.....	30.000 Garrafas
Production	
Prova Organoléptica....	Cor: Ruby profundo Aroma: Vinoso, fruta madura, profundo, intenso, leve madeira Sabor: Vinoso, encorpado, macio, frutado, equilibrado.

Análise Físico-Química:

Chemical Analysis:

Teor Alcoólico:	19,5% Vol.
Alcohol	
Grau Baumé:	2,8
Baumé rating	
Acidez Total:	4,4 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Total Acidity	
Acidez Fixa:	4,0gr/dm ³
Fixed Acidity	
Acidez Volátil:	0,3 gr/dm ³ (Ac.Tart.)
Volatile Acidity	
pH:	3,65
Ext. não redutor:	21,7 gr/dm ³
Non-reductive Ext.	
Cinzas	2,83 gr/dm ³
Anid.Sulf. Total:	47 mg/dm ³
Total Sulph.	

Curva de Envelhecimento

Ageing curve

É um vinho intenso, maduro e encorpado. Prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante vários anos após o engarrafamento, adquirindo um carácter próprio.

It is an intense, ripe and full-bodied wine, and a positive ageing in the

bottle is predictable for a several years after bottling, with the

wine

acquiring a character of its own.

Prato a combinar

Goes along well with

Queijos azuis de cabra e ovelha. Carnes vermelhas.

Goat and sheep blue chesses, red meats

Conservação em cave

Wine cellar preservation

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

Humidity Temperature

Como servir (temperatura)..... 16°

How to serve (temperature)



Garrafa / Bottle

Capacidade.....	750ml
Capacity	
Peso.....	1.250 g
Weight	
EAN	560 4235000801
Code.....	
Caixa / Box	
C...250 mm x L...170mm x A...300 mm	
Peso.....	8,5 Kg
Weight	
ITF Code.....	15604235000808