VINHO DO PORTO

QUINTA SEARA d'ORDENS

QUINTA SEARA D'ORDENS
PORTO BRANCO DOCE
FINE WHITE

Este vinho resulta da lotação de vários anos, estagiados em cubas de inox e cascos de carvalho avinhados.
Como objectivo propomos-lhe um Porto Branco muito fresco e frutado no aroma.
Na boca muito fino, redondo, com ligeiras notas de tostados, especiarias e mel.
É um excelente acompanhante de sobremesas tradicionais. Servir a 12ºC.

This sweet white Porto is a blend of different vintages, aged in used oak barrels and stainless steel vats. It is fresh and very fruity on the nose. On palate it is fine, round with toasts, spices and honey notes.
Serve it at 12ºC with medium-sweet desserts

Região..... *Region*	**DOURO / PORTO**
Castas..... *Castes / Grapes*	**Fernão Pires** **Cercial** **Malvasia-Fina** **Gouveio Real**
Vinificação..... *Vinification*	**Desengace total e fermentação em cuba de inox com ligeira maceração e controlo de tempetarura**
Estágio..... *Stay*	**5 meses em cuba Inox, 36 meses em tonel de carvalho e 2 meses em garrafa.**
Engarrafamento *Bottling*	**Abril 2012**
Produção..... *Production*	**15.000 garrafas**
Prova Organoléptica....	**Cor:** Branco Palha com ligeiros laivos cor de mel **Aroma:** Fino, rico com notas de especiarias, frutos secos e mel **Sabor:** Fresco, fino, rico, bastante macio com notas de frutos secos e mel

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: ***Alcohol***	19,5% Vol.
Grau Baumé: ***Baumé rating***	3,2
Acidez Total: ***Total Acidity***	3,7 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: ***Fixed Acidity***	3,3 gr/dm^3
Acidez Volátil: ***Volatile Acidity***	0,3 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
pH:	3,95
Ext. não redutor: ***Non-reductive Ext.***	20,5 gr/dm^3
Cinzas	3,07 gr/dm^3
Anid.Sulf. Total: ***Total Sulph.***	52 gr/dm^3

Curva de Envelhecimento
Ageing curve
É um vinho fresco e frutado e prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante 2 a 3 anos após o engarrafamento.

It is a fresh and fruity wine, and a positive ageing in the bottle is predictable for a period of 2 to 3 years after bottling.

Pratos a combinar
Goes along well with
Aperitivo e sobremesas

Appetizer and desserts
Conservação em cave
Wine cellar preservation
Humidade.....60/70% **Temperatura.....14ºC.**
Humidity ***Temperature***
Como servir (temperatura).....Fresco aprox. 12ºC.
How to serve (temperature)

Garrafa / ***Bottle***

Capacidade..... *Diameter*	750ml
Peso..... *Weight*	1.300 g
EAN Code.....	560 4235000382

Caixa / ***Box***
C...250 mm x L...170mm x A...300 mm

Peso..... *Weight*	8,5 Kg
ITF Code.....	15604235000389