QUINTA SEARA d'ORDENS
SINCE 1792

Reserva Branco 2013

A nobreza das castas Malvasia Fina, Rabigato e Fernão Pires, associada ao solo e ao micro-clima do Douro deu a este vinho personalidade e carácter único.
Fermentou em barricas de carvalho francês durante 6 meses.
Recomenda-se consumir a uma temperatura de 10-12ºC.

The nobleness of the grapes Malvasia Fina, Rabigato and Fernão Pires, associated to the ground and the agro-climatic complex of Douro has given this wine personality and a unique character.
It has fermented in oak casks for 6 months.
We recommend to drink it at a temperature of 10-12ºC

Região..... *Region*	**DOURO D.O.C.**
Castas..... *Castes / Grapes*	**50% Malvasia Fina** **30% Rabigato** **20% Fernão Pires**
Vinficação..... *Vinification*	**Contacto pelicular a frio, prensagem com esgotamento parcial.** **Fermentação parcial em barricas de carvalho francês. 40% em cuba com betonaje com borras finas.**
Estágio..... *Stage*	**Estagiou 60% do vinho durante 6 meses em barrica de Carvalho Francês e 2 meses em garrafa.**
Engarrafamento *Bottling*	**Abril 2014**
Produção..... *Production*	**9.900 Garrafas 750ml**
Prova Organoléptica....	**Cor:** Citrino/ Alambreado. **Aroma:** Notas tropicais maduras, ligadas com ligeiros abaunilhados e tosta do estágio em madeira nova. **Sabor:** Frutado, consistente, equilibrado e boa acidez

Análise Físico-Química:
Chemical Analysis:

Teor Alcoólico: *Alcohol*	13,5% Vol.
Acidez Total: *Total Acidity*	4,7 gr/dm^3 (Ac.Tart.)
Acidez Fixa: *Fixed Acidity*	4,3 gr/dm^3
Acidez Volátil: *Volatile Acidity*	0,3 gr/dm^3 (Ac.Acético)
pH:	3,36
Ext.Seco Total: *Total Dry Ext.*	18,5 gr/dm^3
Açúcares Totais: *Total Sugar*	1,1 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 cerca de 3 a 4 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 a period of 3 to 4 years after bottling.

Pratos a combinar
Goes along well with

Entradas, carnes brancas, aves e mariscos.
Appetizers, white meats, poultry and seafood dishes.

Conservação em cave
Wine cellar preservation

Humidade.....60/70% *Humidity*
Temperatura....10/12ºC. *Temperature*

Como servir (temperatura).....10/12ºC.
How to serve (temperature)

Produtor: Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda

Enólogo: Luís Soares Duarte

Garrafa / *Bottle*

Capacidade..... *Capacity*	750ml
Peso..... *Weight*	1.250 g
EAN Code.....	5604235000061

Caixa / *Box*
C...320 mm x L...240mm x A...170 mm

Peso..... *Weight*	8,5 Kg
ITF Code.....	15604235000068