

## TalentVs Grande Escolha 2015

**“ Talento é algo que se recebe para expandir”**

Com este vinho queremos homenagear João Leite Moreira que teve o talento e mestria para manter e desenvolver com grande capacidade inovadora a Quinta Seara D'Ordens.

*“A natural talent is something you need in order to evolve”*

*With this wine we wish to honour João Leite Moreira, who's had the talent and skill to help develop the Quinta Seara d'Ordens with masterful innovation.*

Região.....	<b>DOURO D.O.C.</b>
<i>Region</i>	
Castas.....	50% Touriga Nacional
<i>Castes / Grapes</i>	25% Touriga Franca
	25% Tinta Roriz
	<b>As uvas que deram origem a este vinho resultam de uma rigorosa seleção.   The grapes that gave rise to this wine result from a rigorous selection.</b>
Vinificação.....	Vinificação clássica em cuba de inox com controlo de temperatura, mais 10 dias de maceração em cuba com as massas vínicas.
<i>Vinification</i>	
Estágio.....	12 Meses em barricas novas de carvalho francês e 12 meses em garrafa.   12 months in new french oak and 12 months in the bottle.
<i>Stay</i>	
Engarraamento.....	<b>Novembro 2017</b>
<i>Bottling</i>	
Produção.....	<b>6.630 Garrafas-750ml</b>
<i>Production</i>	<b>90 Garrafas – 1500ml</b>
	<b>49 Garrafas – 5000ml</b>
Prova Organoléptica....	<b>Cor/ Colour:</b> Rubi Profundo.   <i>Deep ruby</i> <b>Aroma:</b> Expressivo no nariz, com notas florais e minerais e fruta madura.   <i>Expressive in the nose, with floral and mineral notes and ripe fruit</i> <b>Sabor/ Flavor:</b> Personalidade das 3 castas, notas florais, especiarias e volume de taninos. Final de boca muito persistente.   <i>Personality of the 3 grape varieties, floral notes, spices and tannin volume. End of mouth very persistent.</i>
Análise Físico-Química:	
<i>Chemical Analysis:</i>	
<b>Teor Alcoólico:</b>	14% Vol.
<i>Alcohol</i>	
<b>Acidez Total:</b>	5,6 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Tart.)
<i>Total Acidity</i>	
<b>Acidez Fixa:</b>	5,1 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Fixed Acidity</i>	
<b>Acidez Volátil:</b>	0,4 gr/dm <sup>3</sup> (Ac.Acético)
<i>Volatile Acidity</i>	
<b>pH:</b>	3,57
<b>Ext.Seco Total:</b>	31 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Total Dry Ext.</i>	
<b>Açúcar Total:</b>	0,6 gr/dm <sup>3</sup>
<i>Total Sugar</i>	



### Curva de Envelhecimento

*Ageing curve*

É um vinho intenso, maduro, específico do “Terroir” do Douro, prevê-se um envelhecimento positivo na garrafa durante muitos anos após o engarraamento.

*It is a ripe and intense wine, specific of the “Terroir” of the Douro, and a positive ageing in the bottle is predictable for many years after bottling.*

### Pratos a combinar

*Goes along well with*

Queijos de Cabra e Ovelha amanteigados, enchidos tradicionais, carnes vermelhas, pratos delicados e consistentes

*Buttered Goat and Sheep Cheeses, traditional sausages, red meats, delicate and consistent dishes.*

### 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 Code..... 560 4235000313

### Caixa / Box

C...340 mm x L...242mm x A...83 mm

Peso..... 8,5 Kg

*Weight*

ITF Code.....

**Produtor:** Sociedade Agrícola Quinta Seara D'ordens, Lda  
**Enólogo:** Luís Soares Duarte