



Casa Santa Eufémia



### **CASA SANTA EUFÊMIA 10 ANOS**

**PRODUCTEUR:** José Viseu Carvalho & Filhos, Lda.

**MARQUE:** Casa Santa Eufémia 10 ANS

**LOCALISATION:** Douro, Cima Corgo

**ALTITUDE:** 300 mètres

**EXPOSITION:** 10% Nord, 40% Nord-est, 10 % Nord-ouest, 30% Sud-est et 10% Sud

**TYPE DE SOL:** Schisteux

**CEPAGES:** Cépages traditionnels de la région d'Appellation d'Origine Contrôlée du Douro

**ÂGE DU VIGNOBLE:** Plus de 25 ans

**RENDEMENT:** 3300 litres par ha

**VENDANGE:** Manuelle et le transport des grappes se fait dans des caisses de 20 kg.

**VINIFICATION:** Égrappage total, fermentation en cuves de béton et soumis au mutage à l'eau de vie lorsqu'il atteint le degré baumé voulu, tout le vin de presse est additionné au vin de goutte.

**ÉLEVAGE:** 50% en foudre, 45% Tonneau 5% en fûts de chêne de 550 litres

#### **VALEURS ANALYTIQUES:**

**IVDP : 14267**

Alcool: 19,1% Vol

Baumé: 3,7

pH: 3,53

Acidité Totale: 4,13 g/l

Extrait Sec Total: 129,3 g/l

Sucres Réducteurs: 102,3 g/l

**NOTES DE DÉGUSTATION:** Vin de couleur blonde. Au nez, il exhale des arômes de fruits rouges et de fruits secs qui se conjuguent en de belles harmonies aromatiques, mélangeant ainsi jeunesse et vieillissement. En bouche, il présente un goût de figes sèches, de noix et de raisins secs formant un ensemble élégant, qui parvient simultanément à être frais et chaud, avec une finale longue.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 16°C

**CENOLOGUES:** Pedro Carvalho et Lúcia Carvalho

**JOSÉ VISEU CARVALHO & FILHOS, LDA.**

Quinta de Santa Eufémia Parada do Bispo 5100-650 Lamego Portugal

Tel: 00351 254331820 Fax: 00351 254331118 Website: [www.casasantaeufemia.com](http://www.casasantaeufemia.com)