



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 figues 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.casasantaefemia.com