



Casa Santa Eufémia



CASA SANTA EUFÊMIA 10 ANOS

PRODUTOR: José Viseu Carvalho & Filhos, Lda.

MARCA: Casa Santa Eufémia 10 ANOS

LOCALIZAÇÃO: Douro, Cima Corgo

ALTITUDE: 300 metros

EXPOSIÇÃO: 10% Norte, 40% Nordeste, 10% Noroeste, 30% Sueste e 10% Sul

TIPO DE SOLO: Xisto

CASTAS: Castas tradicionais da Região demarcada do Douro

IDADE DAS VINHAS: Mais de 25 anos

RENDIMENTO: 3300 litros por há

VINDIMA: Manual e o transporte das uvas feito em caixas de 20 kg.

VINIFICAÇÃO: Desengace total, fermentação em cubas argelinas e aguardentado quando estava no baumé pretendido, todo o vinho de prensa era junto ao de lágrima

ESTÁGIO: 50% Balseiro, 45% Túnel 5% em pipas de Castanho de 550 litros

VALORES ANALÍTICOS:

IVDP : 14267

Álcool: 19,1% Vol

Baumé: 3,7

pH: 3,53

Acidez Total: 4,13 g/l

Extracto Seco Total: 129,3 g/l

Açúcares Redutores: 102,3 g/l

NOTAS DE PROVA: Tem uma cor aloirada. No nariz, os frutos vermelhos e frutos secos conjugam-se em belas harmonias aromáticas, misturando-se assim juventude e envelhecimento. Na boca surgem figos secos, nozes e passas de uva, num conjunto elegante que consegue ser fresco e ao mesmo tempo quente. Tem um final de boca longo.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C

ENÓLOGOS: Pedro Carvalho e 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