



Casa Santa Eufémia

**CASA SANTA EUFÊMIA
20 ANOS**



PRODUCTEUR: José Viseu Carvalho & Filhos, Lda.

MARQUE: Casa Santa Eufémia 20 ANOS

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: 30% en foudre, 5% Tonneau 65% en fûts de chêne de 550 litres

VALEURS ANALYTIQUES:

IVDP: 14097

Alcool: 19,4% Vol

Baumé: 4,4

pH: 3,57

Acidité Totale: 4,95 g/l

Extrait Sec Total: 143,2 g/l

Sucres Réducteurs: 114,2 g/l

NOTES DE DÉGUSTATION: De couleur ambrée, il présente un ensemble riche et complexe en arômes de raisins secs, de noix, d'épices et de vanille. En bouche, il a une finale longue et harmonieuse.

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