



Casa Santa Eufémia



CASA SANTA EUFÊMIA 20 ANOS

PRODUTOR: José Viseu Carvalho & Filhos, Lda.

MARCA: Casa Santa Eufémia 20 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: 30% Balseiro, 5% Túnel 65% em pipas de Castanho de 550 litros

VALORES ANALÍTICOS:

IVDP: 14097

Álcool: 19,4% Vol

Baumé: 4,4

pH: 3,57

Acidez Total: 4,95 g/l

Extracto Seco Total: 143,2 g/l

Açucares Redutores: 114,2 g/l

NOTAS DE PROVA: Tem uma cor âmbar. Apresenta um conjunto rico e complexo de aromas, com passas de uvas, nozes, especiarias e baunilha. Tem um final de boca longo e harmonioso.

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.casasantaefemia.com