



Casa Santa Eufémia



CASA SANTA EUFÊMIA 30 ANOS

PRODUCTEUR: José Viseu Carvalho & Filhos, Lda.

MARQUE: Casa Santa Eufémia 30 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: 10% en foudre et 90% en fûts de chêne de 550 litres

VALEURS ANALYTIQUES:

IVDP: 14828

Alcool: 19,2% Vol

Bé: 4,4

pH: 3,58

Acidité totale: 4,87 g/l

Extrait sec total: 143,2 g/l

Sucres réducteurs: 111,1 g/l

NOTES DE DÉGUSTATION: De couleur ambrée avec des tonalités vertes, signe de son vieillissement prolongé en fûts. Avec un arôme sublime, il laisse se dégager des arômes de fruits secs et de certaines épices. Il est ample en bouche avec une finale longue et élégante. Il s'agit d'un Tawny de première catégorie.

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