



Casa Santa Eufémia



CASA SANTA EUFÊMIA 30 ANOS

PRODUTOR: José Viseu Carvalho & Filhos, Lda.

MARCA: Casa Santa Eufémia 30 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: 10% Balseiro e 90% em pipas de Castanho de 550 litros

VALORES ANALÍTICOS:

IVDP: 14828

Álcool: 19,2% Vol

Baumé: 4,4

pH: 3,58,

Acidez Total: 4,87 g/l

Extracto Seco Total: 143,2 g/l

Açucars Redutores: 111,1 g/l

NOTAS DE PROVA: Tem uma cor âmbar, com tons esverdeados, sinal do seu longo envelhecimento em casco. De aroma sublime, deixa sobressair aromas de frutos secos e algumas especiarias. Na boca é um vinho gordo e com um final longo e distinto. É um Tawny de primeira categoria.

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