



Casa Santa Eufémia



CASA SANTA EUFÊMIA 40 ANOS

PRODUCTEUR: José Viseu Carvalho & Filhos, Lda.

MARQUE: Casa Santa Eufémia 40 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: 100% en fûts de chêne de 550 litres

VALEURS ANALYTIQUES:

IVDP: 14400

Alcool: 21,1% Vol

Bé: 6,8

pH: 3,53

Acidité Totale: 6,26 g/l

Extrait Sec Total: 194,2 g/l

Sucres Réducteurs: 156,8 g/l

NOTES DE DÉGUSTATION: Ce vin a un profil exotique, avec une couleur ambrée et des tonalités vertes, révélant ses longues années de vieillissement en fût. Parmi les touches de noix et d'épices, les arômes de vanille, de cacao et de coco s'accroissent. En bouche, il est doux, moelleux, mais avec une belle austérité. Il s'agit d'un vin qui se prolonge en saveur et qui a de la mâche. La finale en bouche n'est pas longue, mais plutôt éternelle.

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