



Casa Santa Eufêmia

CSE Reserva 2003



PRODUCTEUR: José Viseu Carvalho & Filhos, Lda.

MARQUE: CSE Reserva 2003

LOCALISATION: Douro, Cima Corgo

ALTITUDE: 300 mètres

EXPOSITION: 50% Nord, 25 %, Nord-est, 25% Nord-ouest

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 cuve en inox à une température contrôlée, remontages automatiques et manuels. Tout le vin de presse est séparé du vin de goutte.

ÉLEVAGE: Cuves en inox et 3 mois d'élevage en barriques en chêne français, 1/3 neuves et 2/3 ayant déjà un an d'utilisation.

VALEURS ANALYTIQUES:

IVDP : 02423

Alcool: 14,29% Vol

pH: 3,57

Acidité Totale: 6,0 g/l

Extrait Sec Total : 35,8 g/l

Sucres Réducteurs: 3,8 g/l

NOTES DE DÉGUSTATION: De couleur Ruby, avec des arômes de fruits rouges légèrement macérés, ainsi que de légères touches de vanille et de café. Il est persistant et long en bouche.

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.casasantaeufemia.com