



Casa Santa Eufêmia

CSE Reserva 2003



PRODUTOR: José Viseu Carvalho & Filhos, Lda.

MARCA: CSE Reserva 2003

LOCALIZAÇÃO: Douro, Cima Corgo

ALTITUDE: 300 metros

EXPOSIÇÃO: 50% Norte, 25% Nordeste, 25% Noroeste

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 cuba de inox com temperatura controlada, remontagens automáticas e manuais. Todo o vinho de prensa é separado do vinho de lágrima.

ESTÁGIO: Cuba de Inox e três meses de estágio em barricas de Carvalho Francês 1/3 novas e 2/3 de segundo ano.

VALORES ANALÍTICOS:
IVDP : 02423

Álcool: 14,29% Vol
pH: 3,57
Acidez Total: 6,00 g/l

Extracto Seco Total: 35,8 g/l
Açúcares Redutores: 3,8 g/l

NOTAS DE PROVA: Cor Ruby, aromas de frutos vermelhos com alguma maceração. Na boca apresenta leves notas de baunilha e café. É persistente e longo.

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.casasantaeufemia.com