



Casa Santa Eufemia

**CASA SANTA EUFÊMIA
RESERVA ESPECIAL BRANCO**



PRODUCTEUR: José Viseu Carvalho & Filhos, Lda.

MARQUE: Casa Santa Eufemia RESERVA ESPECIAL BRANCO

LOCALISATION: Douro, Cima Corgo

ALTITUDE: 300 mètres

EXPOSITION: 50% Nord e 50% 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 cuves de béton et soumis au mutage à l'eau de vie lorsqu'il atteint degré baumé voulu. Tout le vin de presse est additionné au vin de goutte.

ÉLEVAGE: 50% en foudre, 45% Tonneau, 5% en fûts de chêne de 550 litres

VALEURS ANALYTIQUES:

IVDP: 13872

Alcool: 19,93% Vol

Bé: 3,8

pH: 3,38

Acidité totale: 4,22 g/l

Extrait sec total: 134,2 g/l

Sucres réducteurs: 108,1 g/l

NOTES DE DÉGUSTATION: Il s'agit d'un vieux vin blanc de 1973. Il possède une couleur dorée. Il a des arômes très élégants de miel, de noisettes, d'amendes et de prunes. En bouche, nous trouvons un mariage parfait entre l'alcool et l'acidité qui parvient à lui donner une finale longue et persistante.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10°C

CENOLOGUES: Pedro Carvalho et Lúcia Carvalho

JOSÉ VISEU CARVALHO & FILHOS, LDA.

Quinta de Santa Eufemia Parada do Bispo 5100-650 Lamego Portugal

Tel: 00351 254331820 Fax: 00351 254331118 Website: www.casasantaefemia.com