



Casa Santa Eufémia

**CASA SANTA EUFÊMIA
TAWNY**



PRODUCTEUR: José Viseu Carvalho & Filhos, Lda.

MARQUE: Casa Santa Eufémia TAWNY

LOCALISATION: Douro, Cima Corgo

ALTITUDE: 300 mètres

EXPOSITION: 10% Nord, 40% Nord-est, 10% Nord-ouest, 30% Sud-est e 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 cuve en inox à une température contrôlée et mutage à l'eau de vie lorsqu'il atteint le degré baumé voulu.

ÉLEVAGE: 50% en foudre, 50% en demi fûts de chêne français ayant contenu pendant 3 ans du vin du Douro.

VALEURS ANALYTIQUES:

IVDP: 14450

Alcool: 19,33% Vol

Baumé: 3,1

pH: 3,68

Acidité Totale: 3,74 g/l

Extrait Sec Total: 118,4 g/l

Sucres Réducteurs: 94,5 g/l

NOTES DE DÉGUSTATION: De couleur brique, il a des arômes de fruits secs avec d'élégantes touches de café et de noix de coco. Il est ample et persistant 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.casasantaefemia.com