



Casa Santa Eufémia

**CASA SANTA EUFÊMIA
TAWNY**



PRODUTOR: José Viseu Carvalho & Filhos, Lda.

MARCA: Casa Santa Eufémia TAWNY

LOCALIZAÇÃO: Douro, Cima Corgo

ALTITUDE: 300 metros

EXPOSIÇÃO: 10% Norte, 40% Nordeste, 10% Noroeste, 30% Sueste e 10% Sul

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 e aguardentado nas massas quando baumé pretendido.

ESTÁGIO: 50% Balseiro, 50% meias pipas de Carvalho Francês que tiveram 3 anos de utilização em vinho do Douro.

VALORES ANALÍTICOS:

IVDP: 14450

Álcool: 19,33% Vol

Baumé: 3,1

pH: 3,68

Acidez Total: 3,74 g/l

Extracto Seco Total: 118,4 g/l

Açúcares Redutores: 94,5 g/l

NOTAS DE PROVA: Cor Tinto Aloirado. Tem aromas de frutos secos com elegantes notas de café e coco. Na boca, apresenta-se gordo e persistente.

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.casasantaefemia.com