



Casa Santa Eufêmia

**CASA SANTA EUFÊMIA
VINTAGE 1999**



PRODUCTEUR: José Viseu Carvalho & Filhos, Lda.

MARQUE: Casa Santa Eufêmia VINTAGE 1999

LOCALISATION: Douro, Cima Corgo

ALTITUDE: 300 mètres

EXPOSITION: 10% Nord, 40% Nord-est, 10% Nord-ouest, 30% Sud-est et 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 mutage à l'eau de vie lorsqu'il atteint le degré baumé voulu. Tout le vin de presse est additionné au vin de goutte.

ÉLEVAGE: Cuve en inox

VALEURS ANALYTIQUES:

IVDP: 11203

Alcool: 19,20% Vol

Baumé: 2,4

pH: 3,56

Acidité Totale: 4,11 g/l

Extrait Sec Total: 106 g/l

Sucres Réducteurs: 81,8 g/l

NOTES DE DÉGUSTATION: De couleur pourpre, aux arômes de fruits rouges très mûrs (mures, prunes rouges et figues). Ce vin est charnu et rond en bouche avec une finale prolongée et persistante.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16°C

CENOLOGUES: Pedro Carvalho et Lúcia Carvalho

JOSÉ VISEU CARVALHO & FILHOS, LDA.

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

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