



Casa Santa Eufémia

**CASA SANTA EUFÊMIA
VINTAGE 1999**



PRODUTOR: José Viseu Carvalho & Filhos, Lda.

MARCA: Casa Santa Eufémia VINTAGE 1999

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 a quando o baumé pretendido. Todo o vinho de prensa foi adicionado ao de lágrima.

ESTÁGIO: Cubas de Inox

VALORES ANALÍTICOS:

IVDP: 11203

Álcool: 19,20% Vol

Baumé: 2,4

pH: 3,56

Acidez Total: 4,11 g/l

Extracto Seco Total: 106 g/l

Açúcares Redutores: 81,8 g/l

NOTAS DE PROVA: Cor púrpura. Tem aromas de frutos vermelhos muito maduros (amoras, ameixa vermelha e figos). Na boca, é um vinho encorpado e redondo com um final prolongado 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.casasantaeufemia.com