



Casa Santa Eufémia

**CASA SANTA EUFÊMIA  
VINTAGE 2003**



**PRODUCTEUR:** José Viseu Carvalho & Filhos, Lda.

**MARQUE:** Casa Santa Eufémia VINTAGE 2003

**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 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: 13661**

Alcool: 19,63% Vol

Baumé: 3,3

pH: 3,66,

Acidité Totale: 5,24 g/l

Extrait Sec Total: 123 g/l

Sucres Réducteurs: 91,3 g/l

**NOTES DE DÉGUSTATION:** De couleur pourpre, aux arômes de fruits rouges très mûrs (mûres, prunes rouges et figes). 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 Eufémia Parada do Bispo 5100-650 Lamego Portugal

Tel: 00351 254331820 Fax: 00351 254331118 Website: [www.casasantaefemia.com](http://www.casasantaefemia.com)