



Casa Santa Eufémia

**CASA SANTA EUFÊMIA
WHITE**



PRODUCTEUR: José Viseu Carvalho & Filhos, Lda.

MARQUE: Casa Santa Eufémia WHITE

LOCALISATION: Douro, Cima Corgo

ALTITUDE: 300 mètres

EXPOSITION: 50% Nord et 50% Nord-ouest

TYPE DE SOL: Schisteux

CEPAGES: Cépages traditionnels de la région d'Appellation d'Origine Contrôlée du Douro pour la fabrication de vin de porto blanc

ÂGE DU VIGNOBLE: Vieilles vignes

RENDEMENT: 3300 litres par ha

VENDANGE: Manuelle et le transport des grappes se fait dans des caisses de 20 kg.

VINIFICATION: Fermentation avec contact pelliculaire de 36 à 48 heures après pressurage, la fermentation continue à 14°C et mutage à l'eau de vie lorsqu'il atteint le degré baumé voulu.

ÉLEVAGE: Cuves en inox et 10% du lot est un vieux vin qui est élevé en foudre

VALEURS ANALYTIQUES:

IVDP: 13916

Alcool: 19,35% Vol

Baumé: 2,0

pH: 3,57

Acidité Totale: 3,69 g/l

Extrait Sec Total: 98,8 g/l

Sucres Réducteurs: 76,9 g/l,

NOTES DE DÉGUSTATION: Il a une couleur dorée. Il a des arômes très élégants et frais de melon, de prunes et quelques touches tropicales. En bouche, il est frais et doux, il est sans aucun doute une boisson d'été.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10°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