



Casa Santa Eufémia

**CASA SANTA EUFÊMIA
WHITE**



PRODUTOR: José Viseu Carvalho & Filhos, Lda.

MARCA: Casa Santa Eufémia WHITE

LOCALIZAÇÃO: Douro, Cima Corgo

ALTITUDE: 300 metros

EXPOSIÇÃO: 50% Norte e 50% Noroeste

TIPO DE SOLO: Xistoso

CASTAS: Castas tradicionais da Região demarcada do Douro para o fabrico de vinho do Porto Branco

IDADE DAS VINHAS: Vinhas Velhas

RENDIMENTO: 3300 litros por há

VINDIMA: Manual e o transporte das uvas feito em caixas de 20 kg.

VINIFICAÇÃO: Fermentação com contacto pelicular de 36 para 48 horas após prensado, continua a fermentação a 14°C e junta-se aguardente quando atinge o grau baumé pretendido.

ESTÁGIO: Cubas de Inox e 10% do lote são de vinho velho que está em balseiro

VALORES ANALÍTICOS:

IVDP: 13916

Álcool: 19,35% Vol,
Baumé: 2,0
pH: 3,57

Acidez Total: 3,69 g/l
Extracto Seco Total: 98,8 g/l
Açúcares Redutores: 76,9 g/l

NOTAS DE PROVA: Tem uma cor dourada. Aromas muito elegantes e frescos de melão, ameixas e algumas notas tropicais. Na boca, apresenta-se fresco e suave, é sem duvida uma bebida de Verão.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10°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