



CASA SANTA  
**EUFÉMIA**  
Family Estates

**Casa Santa Eufémia**  
**Colheita 2013**

**Tawny**

**Região:** Região Demarcada do Douro  
Sub-região do Baixo Corgo

**Vinhas:**

Vinhas em patamares com mais de 35 anos. Uvas produzidas em modo de produção integrada com o objetivo de obtermos uvas de qualidade e uma gestão racional dos recursos naturais contribuindo para uma agricultura sustentável.

**Castas:**

Castas tradicionais da região tais como Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz

**Fermentação:**

Maceração em cubas de inox com temperatura controlada entre 26° e 30°. Interrupção da fermentação com aguardente vínica de forma a obtermos o baumé pretendido

**Estágio/Lotação:**

O Colheita 2013 envelhece no mínimo por 7 anos em cascos velhos de 550 litros.

**Parâmetros Analíticos:**

Teor Alcoólico	19%Vol.
pH	3,37
Ac. Total	5,3 g/dm <sup>3</sup>
Açúcares Redutores:	111 g/dm <sup>3</sup>
Valor calórico:	154 kcal/100ml

**Conservação:**

Conservar na posição vertical. Vinho pronto a consumir. Temperatura de serviço: 16°

**Enóloga:** Lúcia Carvalho Macedo



**Notas de prova:**

Cor profunda com reflexos âmbar, aromas a cacau, especiarias balsâmicas e frutos secos. É intenso na boca, boa acidez e tenaz.

**Ano Vitícola**

O ano Vitícola de 2013 foi caracterizado como um ano atípico com grandes oscilações de temperatura média do ar e de precipitação. O Inverno foi normal a seco, na Primavera houve mais precipitação que o normal, o Verão atingiu temperaturas a cima da média sendo que os níveis de precipitação foram baixos.

**Dados Logísticos:**

Capacidade de garrafa: 75cl  
Tipo de caixa: 6  
Peso caixa: 8.7 kg / 9.2 kg

**Dados da empresa:**

José da Silva Viseu de Carvalho  
Casa Santa Eufémia | 5100-650 Parada do Bispo  
casasantaeufemia@gmail.com  
tel. +351 254331820 | telm. 926705393



CASA SANTA  
**EUFÉMIA**  
Family Estates

**Casa Santa Eufémia**  
**Colheita 2013**

**Tawny**

**Region:** Demarcated Region of Douro  
Sub-region of Baixo Corgo

### **Vineyards:**

Vineyards in patamares (meaning platforms) over 35 years old. Grapes produced in integrated production mode with the purpose of obtaining quality grapes and rational management of natural resources contributing to sustainable agriculture.

### **Grape varieties:**

Traditional grape varieties from the region such as Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca and Tinta Roriz

### **Fermentation:**

Maceration in stainless steel vats with a controlled temperature between 26° and 30°. Interruption of fermentation with grape brandy in order to obtain the desired degree of sweetness

### **Ageing:**

Colheita 2013 ages for at least 7 years in old 550 liter casks.

### **Technical Details:**

Alcohol	19%Vol.
pH	3,37
Total Acidity	5,3 g/dm <sup>3</sup>
Reducing Sugars:	111 g/dm <sup>3</sup>
Calories:	154 kcal/100ml

### **Storage:**

Store in an upright position. Wine ready to consume. Service temperature: 16°

**Winemaker:** Lúcia Carvalho Macedo



### **Tasting Notes:**

Deep color with amber reflections, aromas of cocoa, balsamic spices and dried fruits. It is intense in the mouth, good acidity and tenacious.

### **Wine Year**

2013 was characterized as an atypical year with large fluctuations in average air temperature and precipitation. The winter was normal to dry, in the spring there was more precipitation than normal, the summer reached temperatures above average and precipitation levels were low.

### **Logistics data:**

Bottle capacity: 75cl  
Type of box: 6  
Weight: 8.7 kg / 9.2 kg

### **Company data:**

José da Silva Viseu de Carvalho  
Casa Santa Eufémia | 5100-650 Parada do Bispo  
casasantaeufemia@gmail.com  
tel. +351 254331820 | telm. 926705393