



CASA SANTA
EUFÉMIA
Family Estates

Casa Santa Eufémia
Extra Dry White
Reserva



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 Malfasia Fina, Gouveio, Viosinho, Moscatel Galego

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:

Tem estágio superior a 6 anos.

Notas de prova:

Tem uma tonalidade palha intenso, aroma complexo. Harmonia perfeita entre a doçura equilibrada e uma acidez vibrante.

Sugestões de Harmonização:

Cocktail com água tônica, menta, limão e gelo

Parâmetros Analíticos:

| | |
|---------------------|-----------------------|
| Teor Alcoólico | 19%Vol. |
| pH | 3,34 |
| Ac. Total | 5,3 g/dm ³ |
| Açúcares Redutores: | 27 g/dm ³ |
| Valor calórico: | 108 kcal/100ml |

Conservação:

Conservar na posição vertical. Vinho pronto a consumir. Temperatura de serviço: 12°

Enóloga: Lúcia Carvalho Macedo

Dados Logísticos:

Capacidade de garrafa: 75cl
Tipo de caixa: 6
Nº caixa por fiada: 21
Nº caixa por palete: 105
Peso caixa: 7 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
Extra Dry White
Reserva



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 Malfasia Fina, Gouveio, Viosinho, Moscatel Galego

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:

Aged for more than 6 years

Tasting Notes:

It has an intense straw hue, complex aroma. Perfect harmony between balanced sweetness and vibrant acidity.

Recommendations:

Cocktail with tonic water, mint, lemon and ice

Technical Details:

| | |
|-----------------|-----------------------|
| Alcohol | 19%Vol. |
| pH | 3,34 |
| Total Acidity | 5,3 g/dm ³ |
| Reducing Sugars | 27 g/dm ³ |
| Calories | 108 kcal/100ml |

Storage:

Store in an upright position. Wine ready to consume. Service temperature: 12°

Winemaker: Lúcia Carvalho Macedo

Logistics data:

Bottle capacity: 75cl
Type of box: 6
Number of boxes per layer: 21
Number of boxes per pallet: 105
Weight: 7 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