



# CASA SANTA EUFÉMIA

Family Estates

## Casa Santa Eufémia Fine Ruby



**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:

Estágio em cubas de inox

### Notas de prova:

Cor Ruby, com aromas de frutos vermelhos. Na boca, apresenta-se fresco e com taninos persistentes.

### Sugestões de Harmonização:

Sobremesas de chocolate

### Parâmetros Analíticos:

Teor Alcoólico	19%Vol.
pH	3,55
Ac. Total	4,5 g/dm <sup>3</sup>
Açúcares Redutores:	103 g/dm <sup>3</sup>
Valor calórico:	146 kcal/100ml

### Conservação:

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

**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**

**Fine Ruby**



**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:**

Aged in stainless steel vats

**Tasting Notes:**

Ruby color, with aromas of red fruits. In the mouth, it is fresh and with persistent tannins.

**Technical Details:**

Alcohol	19%Vol.
pH	3,55
Total Acidity	4,5 g/dm <sup>3</sup>
Reducing Sugars	103 g/dm <sup>3</sup>
Calories	146 kcal/100ml

**Storage:**

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

**Winemaker:** Lúcia Carvalho Macedo

**Recommendations:**

Chocolat desserts

**Company data:**

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

**Logistics data:**

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