



CASA SANTA
EUFÉMIA

Family Estates

Casa Santa Eufémia

Fine 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:

50% balseiro, 50% meias pipas de Carvalho Francês que tiveram 3 anos de utilização em vinho do Douro.

Notas de prova:

Cor Tinto Aloirado. Tem aromas de frutos secos com elegantes notas de café e coco. Na boca, apresenta-se gordo e persistente.

Sugestões de Harmonização:

Tiramisu

Parâmetros Analíticos:

Teor Alcoólico	19%Vol.
pH	3,51
Ac. Total	4,5 g/dm ³
Açúcares Redutores:	100 g/dm ³
Valor calórico:	142 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 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:

50% balseiro, 50% meias pipas de Carvalho Francês que tiveram 3 anos de utilização em vinho do Douro.

Technical Details:

Alcohol	19%Vol.
pH	3,51
Total Acidity	4,5 g/dm ³
Reducing Sugars	100 g/dm ³
Calories	142 kcal/100ml

Storage:

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

Winemaker: Lúcia Carvalho Macedo

Tasting Notes:

Auburn Red Color. It has aromas of dried fruits with elegant notes of coffee and coconut. In the mouth, it is fat and persistent.

Recommendations:

Tiramisu

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