



CASA SANTA
EUFÉMIA

Family Estates

Casa Santa Eufémia
Fine White



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:

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

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.

Sugestões de Harmonização:

Sobremesas com frutas tropicais tais como manga ou papaia

Parâmetros Analíticos:

Teor Alcoólico	19%Vol.
pH	3,44
Ac. Total	4,5 g/dm ³
Açúcares Redutores:	91 g/dm ³
Valor calórico:	141 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
Fine White



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:

Tradicional 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:

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

Tasting Notes:

It has a golden color. Very elegant and fresh aromas of melon, plums and some tropical notes. In the mouth, it is fresh and smooth, it is without a doubt a summer drink.

Recommendations:

Desserts with tropical fruits such as mango and papaya

Technical Details:

Alcohol	19%Vol.
pH	3,44
Total Acidity	4,5 g/dm ³
Reducing Sugars	91 g/dm ³
Calories	141 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