



CASA SANTA
EUFÉMIA
Family Estates

Casa Santa Eufémia Reserva Branco 2021



Região: Região Demarcada do Douro

Sub-região do Baixo Corgo

Castas: Viosinho

Gouveio

Arinto

Malvasia Fina

Fermentação: Prensagem e de seguida fermentação em cubas de Inox com temperatura controlada inferior a 15°C

Estágio: 20% de Cascos novos, 40% de cascos usados de carvalho francês durante 12 meses e 40% em Inox.

Parâmetros Analíticos:

Teor Alcoólico	13%Vol.
pH	3,38
Ac. Total	5,8 g/dm ³
Açúcares Totais:	0,9 g/ dm ³
Valor calórico:	76 Kcal/100ml

Notas de prova: Vinho elegante, gastronómico e de cor vibrante. Notas florais e chá de ervas são libertadas e harmonizadas por uma suavidade envolvente.

Harmonização: Peixe assado, bacalhau e carnes brancas

201Conservação: Manter deitada, num lugar fresco e ao abrigo da luz.

Enóloga: Lúcia Carvalho Macedo

Dados Logísticos:

Capacidade garrafa: 75cl

Tipo de caixa: 6 garrafas deitadas

Peso caixa: 9,3Kg

Nº de caixas/ fiada /palete: 11/100



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