



# CASA SANTA EUFÉMIA

Family Estates

Casa Santa Eufémia

Ruby Reserva



## Notas de prova:

Cor ruby. Destaca-se um aroma de frutos vermelhos. Muito elegante no nariz e na boca. É um vinho equilibrado e intenso, permitindo que a fruta vermelha revele a sua potência.

## Sugestões de Harmonização:

Trufas de chocolate

**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:

Blend de uma seleção de vinhos frescos e frutados com idade entre 4 e 5 anos, estagiados em balseiros e em inox.

## Parâmetros Analíticos:

Teor Alcoólico	19%Vol.
pH	3,53
Ac. Total	4,6 g/dm <sup>3</sup>
Açúcares Redutores:	99 g/dm <sup>3</sup>
Valor calórico:	147 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

Ruby 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 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:

Blend de uma seleção de vinhos frescos e frutados com idade entre 4 e 5 anos, estagiados em balseiros e em inox.

## Technical Details:

Alcohol	19%Vol.
pH	3,53
Total Acidity	4,6 g/dm <sup>3</sup>
Reducing Sugars	99 g/dm <sup>3</sup>
Calories	147 kcal/100ml

## Storage:

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

**Winemaker:** Lúcia Carvalho Macedo

## Tasting Notes:

Ruby color. An aroma of red fruits stands out. Very elegant on the nose and mouth. It is a balanced and intense wine, allowing the red fruit to reveal its power.

## Recommendations:

Chocolat truffles

## 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