



# CASA SANTA EUFÉMIA

Family Estates

Casa Santa Eufémia

Tawny 10 years



**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:

É um blend de vinhos do Porto de diferentes colheitas envelhecidos em cascos velhos de 550 litros (designados por pipas) e toneis com idades entre os 5 e os 15 anos

## Parâmetros Analíticos:

Teor Alcoólico	19%Vol.
pH	3,43
Ac. Total	5,4 g/dm <sup>3</sup>
Açúcares Redutores:	103 g/dm <sup>3</sup>
Valor calórico:	151 kcal/100ml

## Conservação:

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

**Enóloga:** Lúcia Carvalho Macedo

## Notas de prova:

Tem uma cor aloirada. No nariz, os frutos vermelhos e frutos secos conjugam-se em belas harmonias aromáticas, misturando-se assim juventude e envelhecimento. Na boca surgem figos secos, nozes e passas de uva, num conjunto elegante que consegue ser fresco e ao mesmo tempo quente. Tem um final de boca longo.

## Sugestões de Harmonização:

Salada de fruta  
Tarte de maçã  
Pastel de Nata

## Dados Logísticos:

Capacidade de garrafa: 75cl / 37,5cl  
Tipo de caixa: 6 / 12  
Peso caixa: 8.7 kg / 9.2 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

Tawny 10 years



**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:

It is a blend of Port wines from different harvests aged in old 550 liter casks (known as barrels) and toneis (big barrels) aged between 5 and 15 years.

## Tasting Notes:

It has a tawny color. On the nose, red fruits and dried fruits combine in beautiful aromatic harmonies, mixing youth and aging. In the mouth, dried figs, nuts and raisins emerge, in an elegant combination that manages to be fresh and hot at the same time. It has a long finish.

## Recommendations:

Fruit Salad  
Apple pie  
Pastel de Nata

## Technical Details:

Alcohol	19%Vol.
pH	3.43
Total Acidity	5.4 g/dm <sup>3</sup>
Reducing Sugars	103 g/dm <sup>3</sup>
Calories	151 kcal/100ml

## Storage:

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

**Winemaker:** Lúcia Carvalho Macedo

## Logistics data:

Bottle capacity: 75cl / 37,5cl  
Type of box: 6 / 12  
Weight: 8.7 kg / 9.2 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