



CASA SANTA EUFÉMIA

Family Estates

Casa Santa Eufémia

Tawny 20 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 10 e os 30 anos

Parâmetros Analíticos:

Teor Alcoólico	19%Vol.
pH	3,52
Ac. Total	4,6 g/dm ³
Açúcares Redutores:	114 g/dm ³
Valor calórico:	156 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 âmbar. Apresenta um conjunto rico e complexo de aromas, como passas de uvas, nozes, especiarias e baunilha. Tem um final de boca longo e harmonioso.

Sugestões de Harmonização:

Doçaria conventual portuguesa
Pudim

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 20 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 10 and 30 years.

Technical Details:

Alcohol	19%Vol.
pH	3,52
Total acidity	4,6 g/dm ³
Reducing sugars	114 g/dm ³
Calories	156 kcal/100ml

Storage:

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

Winemaker: Lúcia Carvalho Macedo

Tasting Notes:

It has an amber color. It presents a rich and complex set of aromas, such as raisins, nuts, spices and vanilla. It has a long and harmonious finish.

Recommendations:

Portuguese traditional sweets
Pudding

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