



# CASA SANTA EUFÉMIA

Family Estates

Casa Santa Eufémia

Tawny 30 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

## Vinificação:

O vinho do Porto é um vinho licoroso que é produzido pela interrupção da fermentação com aguardente vínica com 77% Vol. de álcool na proporção aproximada de 1/5 de forma a obter 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) com idades entre os 20 e os 50 anos

## Parâmetros Analíticos:

Teor Alcoólico	20%Vol.
pH	3,70
Ac. Total	5,4 g/dm <sup>3</sup>
Açúcares Redutores:	132 g/dm <sup>3</sup>
Valor calórico:	164 kcal/100ml

## Conservação:

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

**Enóloga:** Lúcia Carvalho Macedo

## Notas de prova:

Tem uma cor âmbar, com tons esverdeados, sinal do seu longo envelhecimento em casco. De aroma sublime, deixa sobressair aromas de frutos secos e algumas especiarias. Na boca é um vinho gordo e com um final longo e distinto. É um Tawny de primeira categoria.

## Sugestões de Harmonização:

Doçaria conventual portuguesa

## 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 30 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

## Vinification:

Port wine is a liqueur wine that is produced by interrupting fermentation with a grape brandy with 77% alcohol vol. in an approximate proportion of 1/5 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) aged between 20 and 50 years.

## Technical Details:

Alcohol	20%Vol.
pH	3,70
Total Acidity	5,4 g/dm <sup>3</sup>
Reducing sugars	132 g/dm <sup>3</sup>
Calories	164 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, with green hues, a sign of its long aging in casks. With a sublime aroma, it highlights aromas of dried fruits and some spices. In the mouth it is a unctuous wine with a long and distinct finish. It's a first class Tawny.

## Recommendations:

Portuguese traditional sweets

## 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