



CASA SANTA EUFÉMIA

Family Estates

Casa Santa Eufémia

Tawny 40 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 idade superior a 30 anos

Parâmetros Analíticos:

Teor Alcoólico	21%Vol.
pH	3,43
Ac. Total	7,1 g/dm ³
Açúcares Redutores:	162 g/dm ³
Valor calórico:	184 kcal/100ml

Conservação:

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

Enóloga: Lúcia Carvalho Macedo

Notas de prova:

Este vinho apresenta um perfil exótico, com uma cor âmbar e tons esverdeados, revela os muitos anos de envelhecimento em casco. Nos aromas, além de notas de nozes e especiarias, sobressai baunilha, cacau e coco. Na boca é suave, macio, mas com boa austeridade. É um vinho que se prolonga no sabor e que se mastiga. O final de boca não é longo, mas sim eterno.

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 40 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) with more than 30 years

Technical Details:

Alcohol	21%Vol.
pH	3,43
Total Acidity	7,1 g/dm ³
Reducing Sugar	162 g/dm ³
Calories	184 kcal/100ml

Storage:

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

Winemaker: Lúcia Carvalho Macedo

Tasting Notes:

This wine has an exotic profile, with an amber color and greenish rim, revealing the many years of aging in casks. On the nose, in addition to notes of nuts and spices, vanilla, cocoa and coconut also stand out. In the mouth it is smooth, soft, but with good austerity. It is a wine that lingers in flavor and is chewable. The finish is not long, but rather eternal.

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