



Sociedade Vitivinícola da Quinta de Santa Eufêmia, Lda.

Q^{ta} Santa Eufêmia - 5100 650 PARADA DO BISPO - PORTUGAL - ☎00 351 254331970

www.qtastaeufemia.com

PORT COLHEITA 2009

QUINTA SANTA EUFEMIA

- UVAS:** Uvas colhidas manualmente, uvas da região do Douro recomendadas para o Vinho do Porto, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinto Cão, Mourisco Tinto.
- PRODUÇÃO:** A fermentação foi realizada em lagares de granito com capacidade de 5000 kg. As uvas fermentaram durante 5 dias. A temperatura de fermentação foi entre 22 a 25 °C.
A fermentação foi interrompida com a adição de aguardente vínica com 77% alc.
- ESTÁGIO:** Mínimo de 7 anos em pipas de 550 litros.
- NOTAS DE PROVAS:** Castanho escuro. Aromas e sabores intensos com grande complexidade na boca. Muito estruturado, com longo final, devido ao grande potencial das uvas utilizadas na sua produção e à excelência das pipas em que envelheceu.
- SUGESTÃO ESTÁGIO** Beber à temperatura de 14°C.
Na horizontal, sem contacto com a luz e à temperatura de (10/14°C)

