



Sociedade Vitivinícola da Quinta de Santa Eufêmia, Lda.

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

www.qtastaeufemia.com qtastaeufemia@qtastaeufemia.com

10 YEARS OLD WHITE PORT



CASTAS:

Castas tradicionais da Região Demarcada do Douro, Malvasia fina, Moscatel Galego, Rabigato e Gouveio

VINIFICAÇÃO:



As uvas provenientes 80 % de vinhas velhas e cerca de 20 % em vinhas com 14 anos foram colhidas manualmente e vinificadas, parte em nos lagares de granito com capacidade para 5000kg e parte em cubas de fermentação em inox com capacidade para 9000kg.

As uvas foram colhidas com uma graduação média de 13 a 14º Baumé.

A fermentação foi interrompida com a adição de aguardente vínica, de modo a se obter um vinho com graduação de 19º mantendo ainda cerca de 3º baumé.

ESTAGIO



O vinho sofreu um primeiro estágio em cubas inox, período durante o qual sofre um processo natural de decantação. Posteriormente é transferido para tonéis com cerca 8500 litros, onde permanece cerca de 10 anos. Durante este estágio em madeira é periodicamente transferido de vasilhas, processo que ocorre no início da Primavera e durante sofre alguma oxidação.

NOTAS DE PROVA:

Apresenta uma cor dourada e apesar da grande complexidade resultante do seu envelhecimento em madeira, mantém ainda aromas frutados. Desta combinação surge um vinho equilibrado, muito fresco mas com um final bastante prolongado.

Deve ser servido fresco quando como aperitivo ou com foi-gras, ou outro tipo de patés. Já com sobremesas frias (nomeadamente gelados) aconselha-se a temperatura de 18 a 19º.

ENOLOGA

Alzira Viseu de Carvalho