



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

20 YEARS OLD WHITE PORT



CASTAS:

Vinhas com cerca de 25 anos castas, Malvasia Fina, Rabigato, Gouveio e uma parcela de vinha com mais de 50 anos de moscatel Galego.

VINIFICAÇÃO:



Quinta Santa Eufêmia 20Anos White, teve um processo de vinificação em tudo idêntico ao utilizado nos vinhos do Porto Tawnys. Assim, foi vinificado nos lagares de granito com a tradicional pisa a pé, o que permitiu obter a estrutura necessário para o seu envelhecimento nos longos anos que se seguiram. As uvas foram colhidas com uma graduação média de 13 a 14º baumee.

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 baumme.

ESTAGIO



Estes vinhos sofreram um primeiro Inverno em cubas inox, de modo a permitir a sua decantação natural. Na Primavera seguinte são transferidos para cubas e tonéis de madeira, onde permaneceram durante cerca de 10 anos. Posteriormente são transferidos para pipas de madeira velha com cerca de 550 litros, onde continuam o seu envelhecimento até a altura do engarrafamento.

Durante este envelhecimento são em periodicamente arejados no início da Primavera.

NOTAS DE PROVA:

Com cor dourada, ao contrário do Porto Branco 10 ano já praticamente não apresenta aromas frutados. Apresenta sim uma grande complexidade resultante do seu envelhecimento em madeira. No entanto, não é um vinho pesado já que mantém a frescura típica dos vinhos brancos. É esta frescura no aroma e na boca que o distingue do tradicional Tawny 20 anos e que surge de imediato na sua prova surpreendendo-nos. Após esta primeira sensação sucedem-se inúmeros aromas e sabores que nos fazem lembrar velhos portos.

Pode ser servido fresco quando como aperitivo, no entanto para melhor sentirmos toda a sua complexidade, aconselha-se a temperatura de 18 a 19º.

ENOLOGA

Alzira Viseu de Carvalho