



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

30 YEARS OLD WHITE PORT

CASTAS:

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

VINIFICAÇÃO:



Este Porto Branco teve um processo de vinificação em tudo idêntico ao utilizado nos vinhos do Porto Tintos. 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 baumme.

A fermentação foi interrompida com a adição de aguardente vínica, de modo a se obter um vinho com graduação de 19º alcool e 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. Após este período 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 periodicamente arejados no início da Primavera.

NOTAS DE PROVA:

Com cor dourada num tom ligeiramente mais escuro que o Porto Branco 20 Anos, é já possível distinguir tonalidades esverdeadas típicas dos vinhos muito velhos.

Em termos de prova, é um vinho extraordinário, face à complexidade que apresenta. Distinguem-se diferentes aromas e sabores, nomeadamente a frutos secos, nos quais se sobressai a amêndoa, o café e muitos outros. Todos estes aromas sucedem-se de uma forma perfeitamente entrosada e equilibrada.

O que o distingue do Porto Tawny da mesma idade, para além do tipo de aromas, que são mais elegantes e delicados, é mais do que tudo a maneira como todos os seus aromas vão naturalmente aparecendo, primeiro de uma forma quase que insinuante mas que se torna persistente mantendo-se até o final e prolongando-se na boca.

Apesar de acompanhar bem com vários tipos de bolos, como bolo de maça, chocolate, bem com outro tipo de sobremesas, a sua riqueza e complexidade de aromas e sabores é mais que suficiente para ser apreciado e saboreado por si só.

ENOLOGA

Alzira Viseu de Carvalho

