



Sociedade Vitivinícola da Quinta de Santa Eufêmia, Lda.

Q<sup>ta</sup> Santa Eufêmia - 5100 650 PARADA DO BISPO - PORTUGAL - ☎00 351 254331970

[www.qtastaufemia.com](http://www.qtastaufemia.com)

## DRY PORT QUINTA SANTA EUFÊMIA

**UVAS:** Produzido a partir de uma seleção de uvas brancas cultivadas no Douro, Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho, Moscatel Galego Branco , Codega.

**VINIFICAÇÃO:** Uvas colhidas manualmente com 13º Baumé .  
Fermentação em cuba de inox com 3.000 litros de capacidade. Uvas fermentaram durante 7 dias. Temperatura de fermentação 18º. Fermentação foi interrompida com a adição de aguardente vinica com 77% álcool.

**NOTAS DE PROVA:** Cor palha clara. Nariz delicado que combina fragâncias de fruta fresca com aromas complexos e pelas fragancias das notas florais. Na boca é ligeiramente seco mas de uma refinada suavidade e equilíbrio. Final fresco, envolvente e prolongado.

**SUGESTÕES DE SERVIÇO:** Ideal para server com aperitivos, como amêndoas torradas e azeitonas. Pode beber-se num copo de long drink com gelo, água tónica e uma folha de hortelã. Acompanha deliciosamente entradas leves, como uma salada de morangos com espinafres ou um aveludado soufflé de salmão.

- Pronto a ser consumido. Não necessita de decantação.
- Garrafa deve ser mantida de pé, protegida da luz e do calor
- Servir fresco, idealmente entre 8º a 10ºc

