



Sociedade Vitivinícola da Quinta de Santa Eufêmia, Lda.

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

www.qtastaeufemia.com

20 YEARS TAWNY PORT

QUINTA SANTA EUFEMIA

UVAS: Vinhas velhas (com mais de 30 anos) onde todas as castas estão misturadas. Touriga Nacional Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinto Cão.

VINIFICAÇÃO: Uvas colhidas manualmente com 14º Baumé. Fermentação em lagares de granito com capacidade de 3.500 kg de uvas. Temperatura de Fermentação entre 22 a 25ºC. Fermentação interrompida pela adição de aguardente vinica com 77% alc.

ESTÁGIO: Primeiros nove meses em cubas de inox onde efetuou uma decantação natural. Transferido depois para pipas de madeira de cerejeira e castanho com 550 litros onde estagiou durante mais de 20 anos.

NOTAS PROVA: Aroma complexo a frutas secas, figos, nozes, damascos, notas de café. Na boca ótimo balanço, complex e muito longo com acidez excelente.

SUGESTÕES Vinho de fim de refeição ou fim de noite. A beber sózinho ou com um puro cubano.

SERVIÇO: Temperatura de serviço of 12-14ºC.

