



Sociedade Vitivinícola da Quinta de Santa Eufémia, Lda.

Q^{ta} Santa Eufémia - 5100 650 PARADA DO BISPO - PORTUGAL - ☎00 351 254331970 www.qtastaeufemia.com

FINE RUBY PORT

QUINTA SANTA EUFEMIA

UVAS: Vinhas novas com as melhores castas Durienses, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Barroca.

VINIFICAÇÃO: Vindima manual e uvas colhidas com 14,5º Baumé. Fermentação em lagares de granito com capacidade de 5.000kg. Uvas fermentaram durante 5 dias a uma temperatura entre 22 a 26ºC, sendo a fermentação interrompida com a adição de aguardente vínica com 77% alc.

ESTÁGIO: Nove mesas em cubas de inox onde fez uma decantação natural, sendo posteriormente transferido para cubas de madeira com a capacidade de 10.000 litros.
Engarrafado após 3 anos.

NOTAS DE PROVA: Cor ruby . Aromas e notas de fruta vermelha, boa acidez, final longo.

SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO: Acompanha queijos azuis, Gorgonzola, Roquefort, chocolates com cacau.
Temperatura de serviço 12-16ºC.

