



Sociedade Vitivinícola da Quinta de Santa Eufêmia, Lda.

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

www.qtastaeufemia.com

FINE WHITE PORT

QUINTA SANTA EUFEMIA

- Uvas:** Vinhas com as principais variedades recomendadas para o Vinho do Porto, Malvasia Fina, Moscatel Galego Branco, Rabigato, Gouveio.
- VINIFICAÇÃO:** Colheita manual . Uvas fermentaram durante 5 dias em cubas de inox com controle de temperatura. Fermentação foi interrompida com a adição de aguardente vinica com 77% alc.
- ESTÁGIO:** Nove meses em vasilhas de aço inox onde sofreu uma natural decantação, sendo transferido posteriormente para toneis de madeira de 3.000 litros onde estagiou durante pelo menos 3 anos antes de ser engarrafado.
- NOTAS DE PROVA:** Cor dourada, notas de frutas, mel, flores , muito boa acidez, final longo.
- SUGESTÕES DE HARMONIZAÇÃO:** Com amendoas torradas, salmão fumado, foie gras, servido como aperitivo ou durante a refeição. Vinho excelente para beber com refeição leve de saladas ou peixe grelhado . White Port é a chave para o Porttonic, um fantastico cocktail feito com White Port, água tônica e rodela de limão ou menta. Temperatura of 6 - 10°C.
- ENÓLOGA:** Alzira Viseu de Carvalho

