



Sociedade Vitivinícola da Quinta de Santa Eufémia, Lda.

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

www.qtastaeufemia.com

10 YEARS TAWNY PORT

QUINTA SANTA EUFEMIA

- UVAS:** Vinhas velhas com as melhores castas Durienses Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinto Cão.
- VINIFICAÇÃO:** Uvas colhidas manualmente com 14,5º Baume.
Fermentação decorreu em lagares de granito com capacidade para 5.000 kg de uvas. Uvas fermentaram durante 5 dias a uma temperatura entre 22 a 25ºc. Fermentação foi interrompida com a adição de aguardente vinica com 77ºc.
- ESTÁGIO:** Nove meses em cuba de inox onde sofreu uma decantação natural. Transferido para pipas de madeira com 550 litros onde estagiou durante mais de 10 anos.
- NOTAS DE PROVA:** Tawny com cor dourado escuro com arma caracterizado por frutas secas mas também notas florais a fruta madura e flor de laranjeira. Estilo delicado, fresco na boca, boa acidez e final longo.
- SUGESTÃO DE SERVIÇO:** Com tartes de frutas secas, crème queimado, mousse chocolate , queijo Parmeseano
Servir á Temperatura de 10-14ºc.

