



Sociedade Vitivinícola da Quinta de Santa Eufémia, Lda.

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

TAWNY PORT

QUINTA SANTA EUFEMIA

UVAS: Vinhas velhas onde as principais castas durienses estão misturadas. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Francisca.

VINIFICAÇÃO: Uvas colhidas manualmente com 14,5º Baumé. Fermentação decorreu em lagares de granito com a tradicional pisa a pé. Uvas fermentaram durante 5 dias a uma temperatura entre 22 a 26ºC. Fermentação foi interrompida com a adição de aguardente vínica com 77ºC.

ESTÁGIO: Nove meses em cubas de inox onde sofreu uma decantação natural, sendo posteriormente transferido para pipas de madeira com 550 litros onde estagiou durante 4 anos.

NOTAS DE PROVA: Cor vermelho com nuances douradas. Notas de fruta madura com damascos e ameixas secas. Na boca apresenta grande complexidade que lhe foi dada pelo estágio na madeira.

SUGGESTÃO de HARMONIZAÇÃO: Com frutas secas, presunto, mousse chocolate, tarte de maçã.
Temperatura de serviço : 10 a 12ºC

