

QUINTA SANTA EUFEMIA /DOURO COLHEITA 2012 RED Unoaked

REGIÃO: ALTO DOURO VINHATEIRO no Norte de Portugal, classificada pela UNESCO em 2001 como

Património da Humanidade, produz vinhos desde o século 3.

VINHAS – Este vinho é o resultado de uma seleção de uvas duma vinha com mais de 50 anos (Termo)

UVAS – Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Amarela

VINDIMA - Colhidas manualmente e transportadas em pequenas caixas. Vindima entre 16 Setembro e 7 Outubro.

PRODUÇÃO – Fermentação em cubas de inox com maceração pelicular
A 24 -26º Estagio em inox e garrafa.

ANÁLISES – Álcool: 13,5%

Açúcar residual: 0,7(g/dm³)

Acidez Total: 5(g/l) pH: 3,66

NOTAS - Vinho, com um aroma muito apelativo e jovem de frutas vermelhas e pretas e aromas florais

Na boca mostra taninos leves aveludados e elegante final.

Alzira Carvalho

SERVIÇO – Á temperatura 15ºc-16ºc. Recomenda-se decantar

ESTÁGIO – Na horizontal sem contacto com a luz á temperatura de 16ºC

DISTINÇÕES: Silver Arribe 2014

Commended Decanter World Wine Awards 2015

Bronze Medal Challenge International Vin Bordeaux 2015

Bronze Medal IWSC International Wine Spirits Competition 2015



<http://qtastaeufemia.com/Images/vinhos/Portug/D-Col2012.png>

Safra 2012. Porto & Douro International Tasting, Curitiba/PR 04/04/2016.