



Sociedade Vitivinícola da Quinta de Santa Eufemia, Lda.
Q^{ta} Santa Eufemia - 5100 650 PARADA DO BISPO - PORTUGAL - ☎ 00 351 254331970
www.qtastaeufemia.com

4+

VINTAGE 2007

QUINTA SANTA EUFEMIA

"No ano de 2007, a Quinta de Santa Eufemia teve uma produção muito baixa. Em média produziu-se apenas 1750 Kg/ha ! No entanto, a qualidade foi excelente, e esta pequena produção, permitiu-nos produzir todo o vinho nos lagares. Assim, todas as uvas foram vinificadas nos lagares de granito coma a tradicional pisa a pé, e fermentações mais lentas, o que maximiza a extracção dos compostos polifenolicos das uvas. Conseguimos assim vinhos extraordinariamente aromáticos, com muita cor e estrutura.

Quando estávamos a fazer estes vinhos percebemos logo que 2007 seria um ano muito bom e especial... seria certamente um ano VINTAGE..."

CASTAS :

70 % Touriga Nacional (de vinhas com 17 anos)
30 % Tinta Roriz (vinhas com mais de 50 anos)

VINDIMA: As uvas foram colhidas à mão no dia 2 de Outubro de 2007.

VINIFICAÇÃO : Ocorreu em lagares de granito com capacidade de 5000 kg. O mosto fermentou durante 3 dias, período durante o qual diariamente foram pisadas a pé, duas vezes por dia. A temperatura de fermentação decorreu entre 19 e 26 °C.

No 4º dia a fermentação foi interrompida com a adição de aguardente vínica, com 77º álcool, na quantidade proporcional de modo a obtermos um vinho com a graduação de 19,11º álcool e 3,3º baumé.

ENVELHECIMENTO:

Nos primeiros seis meses estagiou em cuba inox a uma temperatura constante de 18º C. Após este período foi transferido para um tonel de madeira envelhecida.

NOTAS DE PROVA:

Cor: cor muito escura e fechada.

Nariz: aroma muito intenso a frutos maduros como ameixas vermelhas secas. Notam-se algumas especiarias e facilmente sobressai o aroma da casta Touriga Nacional.

Sabor: na boca o vinho apresenta-se ainda muito novo, com muita fruta, alguma adstringência e muita estrutura. No entanto já sobressai a complexidade da Tinta Roriz, apresentando-se um vinho muito equilibrado apesar da sua pouca idade.

Excelente acompanhar este vinho com um queijo forte, muito aromático; ou durante uma sobremesa à base de chocolate



ENÓLOGA : Alzira Viseu Carvalho

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