



## 20 Years Old Tawny Port - Quinta Santa Eufêmia

Cor castanha com tonalidades carvalho. Na boca sente-se os figos secos, nozes e damascos. Tem uma boa concentração e uma enorme complexidade. Pode ser acompanhado por sobremesas frias como o bolo de chocolate, leite-creme, ou gelado de avelãs, porque é um vinho que a enche a boca com a sua complexidade ao colocar-se em contraste com o fresco do creme. Muitas pessoas preferem bebe-lo simples de modo a melhor apreciarem as suas características organolépticas.

### **CASTAS:**

feito a partir de videiras muito velhas, com mais de 30 anos, este vinho foi uma mistura de diferentes castas tradicionais do Douro recomendadas para Vinho do Porto. Tinta da Barca, Mourisco Tinto, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Touriga Francesa.

### **Vinificação:**

A vinificação foi em lagares de granito, com pisa tradicional. As uvas foram colhidas com 13 ° ou 14 ° graduação alcoólica.

A fermentação foi interrompida pela adição de aguardente vinica - que dá ao vinho o álcool 19,3% em volume e 3 ° Baumé.

### **Estágio:**

Produzido a partir de uma seleção muito boa de tawnys diferentes cuja media de idade é superior a 20 anos, esta é uma mistura onde o enólogo tenta encontrar aromas e sabores muito complexos como o mel, nozes, ameixa madura, etc A maturação deste vinho está dentro das pipas de madeira velha com mais de 50 anos e durante os anos em que permanecer lá ele aumenta a concentração dos aromas, açúcar e álcool. O resultado é uma extraordinária complexidade de aromas de um envelhecimento muito lento.

### **ENÓLOGO**

Alzira Viseu de Carvalho