



Sociedade Vitivinícola da Quinta de Santa Eufêmia, Lda.

Q^{ta} Santa Eufêmia - 5100 650 PARADA DO BISPO - PORTUGAL - ☎ 351 254331970 - Fax 351 254331970 :

www.qtastaeufemia.com qtastaeufemia@qtastaeufemia.com

FINE WHITE

CASTAS:

Vinhas com cerca de 25 anos castas, Malvasia fina, Moscatel Galego, Rabigato, Gouveio,

VINIFICAÇÃO:



Quinta Santa Eufêmia Fine White, Vinificado parte em lagares de granito, usando a pisa tradicional e o restante em cubas de inox. As uvas são colhidas com graduação 13 a 14 º álcool provável sendo a fermentação interrompida com adição de aguardente ficando os vinhos com 19 % vol e um baumé entre 2,8 e 3º.

ESTAGIO



Estes vinhos sofreram um primeiro Inverno em cubas inox, de modo a permitir a sua decantação natural. Na Primavera seguinte são transferidos para tonéis de madeira, onde permaneceram durante cerca de 3-4 anos , período durante o qual são arejados de modo a promover o desenvolvimento dos aromas de maturação.

No final deste período são preparados os lotes utilizando diversos cascos com diferentes aromas de envelhecimento.

NOTAS DE PROVA:

Cor dourada, aromas frutados destacando-se o aroma da casta moscatel galego. Na boca apresenta grande complexidade obtida pelo seu estágio em madeira mas bastante fresco devido à sua acidez.

Aconselha-se beber fresco como aperitivo acompanhando queijo fresco, canapés e foie gras.

É um vinho com grande apetência para “cocktails” de que é exemplo o excelente “Portonic”: vinho do Porto branco e água tônica em iguais proporções, cubos de gelo e meia rodela de limão.

Pode ser servido fresco quando como aperitivo, no entanto para melhor sentirmos toda a sua complexidade, aconselha-se a temperatura de 13 a 14.

ENOLOGA

Alzira Viseu de Carvalho

