



Casa Santa Eufêmia

CSE Reserva 2005

PRODUTOR: José Viseu Carvalho & Filhos, Lda.

MARCA: CSE Reserva 2005

LOCALIZAÇÃO: Douro, Cima Corgo

ALTITUDE: 300 metros

EXPOSIÇÃO: 50% Norte, 25% Nordeste, 25% Noroeste

TIPO DE SOLO: Xisto

CASTAS: Castas tradicionais da Região demarcada do Douro, (Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional)

IDADE DAS VINHAS: Mais de 27 anos

RENDIMENTO: 3300 litros por há

VINDIMA: Manual e o transporte das uvas feito em caixas de 20 kg.

VINIFICAÇÃO: Desengace total, fermentação em cuba de inox com temperatura controlada, remontagens automáticas e manuais. Todo o vinho de prensa é separado do vinho de lágrima.

ESTÁGIO: 50% do Lote em cuba de Inox e 50% em Cascos de 500 litros de Carvalho Francês durante 6 meses.

VALORES ANALÍTICOS:

IVDP : 05247 engarrafado em Julho de 2008 13.000 garrafas

Álcool: 13,90% Vol

pH: 3,79

Acidez Total: 6,25 g/l

Extracto Seco Total: 28,20 g/l

Açucars Redutores: 1,90 g/l

Acidez Volátil: 0,92g/l

NOTAS DE PROVA: Cor ruby, aromas a frutos vermelhos maduros e ameixa seca, seguindo leves notas de baunilha e café, provenientes da madeira. Na boca, acidez é evidente que dá uma sensação de frescura e leveza ao vinho, tornando longo e persistente com taninos presentes.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C

ENÓLOGOS: Pedro Carvalho e Lúcia Carvalho

JOSÉ VISEU CARVALHO & FILHOS, LDA.

Quinta de Santa Eufémia Parada do Bispo 5100-650 Lamego Portugal

Tel: 00351 254331820 Fax: 00351 254331118 Website: www.casasantaeufemia.com

