

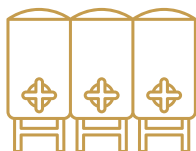
PWS
Premium Wine
Selection

Porto Colheita

-Quinta Santa Eufemia-



Portogallo
Viseu
Douro, Parada do Bispo



VINIFICAZIONE

Dopo la tradizionale pigiatura con i piedi, segue la fermentazione in vasche di granito da 5000 kg. L'uva fermenta per 5 giorni a 22-25°C. Questo processo viene interrotto con l'aggiunta di brandy a 77% alc.



AFFINAMENTO

Affinamento per almeno 7 anni in botti da 550 l.



TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

19%



VITIGNO

Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinta Roriz, Tinta Barroca,
Tinta Amarela,
Tinto Cao, Mourisco Tinto

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Di veste marrone scuro.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Aromi e sapori molto intensi e una bella complessità al palato.



Vino molto strutturato, con un finale lungo, dato dall'elevata qualità delle uve e dall'eccellenza delle botti in cui avviene il processo di affinamento.