

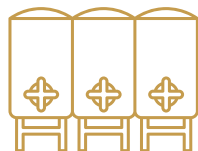
PWS
Premium Wine
Selection

Porto Tawny

-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 9 mesi in vasche d'acciaio dove inizia il processo naturale di decantazione. In seguito il vino viene trasferito in botti di legno da 550 l per 4 anni, poi viene imbottigliato.



Vino di color mattone.



TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

19,5%



VITIGNO

Mourisco Tinto, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinto Cao, Tinta Francisca

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Sapori di frutta matura, che ricordano il ribes rosso e la prugna.



Al palato rivela una bella complessità, data dall'affinamento in legno.

Ottimo come aperitivo in abbinamento alla frutta secca, con prosciutto affumicato o semplicemente da degustazione.