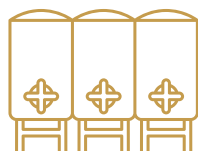


Porto Vintage

-Quinta Santa Eufemia-



Portogallo
Viseu
Douro, Parada do Bispo



VINIFICAZIONE

Fermentazione in vasche di granito, Lagares, con capacità di 5000 kg. L'uva fermenta per 3 giorni ad una temperatura compresa tra 19 e 23 °C. La fermentazione viene interrotta dall'aggiunta di acquavite d'uva (brandy) con il 77% di Alc. - che conferisce al vino il 19,5% di gradazione alcolica e al Baumé 3,3°.



AFFINAMENTO

I primi 6 mesi l'affinamento avviene in vasche d'acciaio ad una temperatura di 18°C; in seguito il vino viene trasferito in botti di legno portoghese.



Vino rosso scuro.



TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

19%



VITIGNO

Touriga Nacional,
Touriga Franca, Tinta Barroca,
Tinto Cão

TIPOLOGIA AGRICOLA

Sostenibile

VENDEMMIA

Manuale

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Sentori di frutta.



Vino maturo, ricco di sentori di frutta e tannini maturi che lo rendono speziato e succulento. Ha una solida struttura.
Il consiglio è quello di aspettare questo vino, e farlo invecchiare fino al 2027.
Ottimo con la cioccolata fondente e con lo Stilton.