

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



## Old White 20 Years

### *Quinta Santa Eufemia*

<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
<b>NAZIONE</b>	Portogallo
<b>REGIONE</b>	Douro
<b>PROVINCIA</b>	Parada Di Bispo
<b>VITIGNO</b>	Malvasia Fine, Moscatel Galego Branco, Rabigato, Gouveio

#### **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**

Primi 9 mesi in vasche d'acciaio dove avviene il processo naturale di decantazione. In seguito il vino viene trasferito in botti di legno da 3000 l per 20 anni, poi viene imbottigliato.

#### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino raffinato con una vena speziata e aromatica, presenta una morbida struttura, nella quale riconosciamo aromi di toffee e caramello, che conferiscono ricchezza al carattere maturo del vino. Vino equilibrato ed elegante, ottimo da meditazione.

#### **FORMATI E CONFEZIONI**

Bottiglie da 50 cl.