

PS  
wine

premium wine selection

Vini di Qualità



## Porto Vintage 2007

### *Quinta Santa Eufemia*

<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
<b>NAZIONE</b>	Portogallo
<b>REGIONE</b>	Douro
<b>PROVINCIA</b>	Parada Do Bispo
<b>VITIGNO</b>	70% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz
<b>VENDEMMIA</b>	Fine Settembre-inizio Ottobre

#### **VINIFICAZIONE**

Dopo la tradizionale pigiatura con i piedi, segue la fermentazione in vasche di granito da 5000 kg. L'uva fermenta per 3 giorni a 19-23°C. Questo processo viene interrotto con l'aggiunta di brandy a 77% alc.

#### **AFFINAMENTO**

Primi 6 mesi di affinamento in vasche d'acciaio a 18°C. Il vino viene poi trasferito in botti di legno portoghese.

#### **DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Di veste scura, molto intenso al naso con profumi di frutti maturi come prugna e ribes rosso. Leggera nota speziata e un elegante aroma di Touriga Nacional. Al palato è un vino giovane, ma fruttato e strutturato. Si percepisce la complessità data dal Tinta Roriz.

Ottimo con formaggi saporiti ma anche con carni corpose.

#### **FORMATI E CONFEZIONI**

Bottiglia da 75 cl.