

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Old White 20 Years

Quinta Santa Eufemia

TIPOLOGIA	Rosso
NAZIONE	Portogallo
REGIONE	Douro
PROVINCIA	Parada Di Bispo
VITIGNO	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.