

PS
wine

premium wine selection

Vini di Qualità



Porto Vintage 2007

Quinta Santa Eufemia

TIPOLOGIA	Rosso
NAZIONE	Portogallo
REGIONE	Douro
PROVINCIA	Parada Do Bispo
VITIGNO	70% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz
VENDEMMIA	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

BottigliE da 75 Cl.