

QUINTA DE SANTA EUFEMIA

OMSCHRIJVING

Hoog boven de rivier de Douro, op de steile hellingen van Noord-Portugal, ligt Quinta de Santa Eufémia. Hier wordt al generaties lang wijn en port gemaakt. Het verhaal van de quinta begint in 1864, toen Bernardo Rodrigues de Carvalho het landgoed stichtte en zijn passie voor wijn en vooral voor Port door de generaties heen doorgaf.
De wijngaarden liggen op ongeveer 300 meter hoogte en zijn aangeplant op de karakteristieke leistenen bodems van de Douro.
Op Santa Eufémia draait alles om respect voor het verleden, maar zonder stil te blijven staan. De druiven worden traditioneel verwerkt in granieten lagares, waar ze op traditionele wijze worden getreden. Daarna krijgen de wijnen de tijd om zich verder te ontwikkelen in houten vaten. Het is juist deze combinatie van eeuwenoude technieken en moderne wijnkennis die het karakter van de Port van Santa Eufémia bepaalt.
Ook vandaag is het nog steeds een echt familiebedrijf. De huidige generaties zetten de traditie voort en combineren de kennis die door de jaren heen is opgebouwd met moderne technieken in de wijnkelder. De huidige en zesde generatie wordt vertegenwoordigd door onder anderen oenoloog Lúcia Carvalho, die de familietraditie verder voortzet.
Quinta de Santa Eufémia is daarmee meer dan een producent van Portwijn. Het is een plek waar landschap, familie en traditie samenkomen — en waar iedere fles een stukje van de geschiedenis van de Douro met zich meedraagt.



QSE GRANDE RESERVA, ROOD

OMSCHRIJVING



Quinta Santa Eufémia wordt beheerd door de 11e generatie van de familie Rodrigues Carvalho. GRANDE RESERVA 2019 BRC Nº2 is geproduceerd ter ere van Bernardo Rodrigues Carvalho (BRC), patriarch van een traditionele Douro-familie. De wijn is afkomstig van een traditionele oude wijngaard (Field blend) met meer dan 25 druivenrassen en is in een oplage van slechts 380 flessen geproduceerd. Dit is de tweede Douro Grande Reserva rode wijn geproduceerd door Quinta Santa Eufémia. De wijn rijpte 12 maanden in nieuwe Franse eikenhouten vaten, gevolgd door 18 maanden flesrijping. Aroma's van bos (hars, dennenbast, dennennaalden), paddenstoelen, paprika en zwart fruit. In de mond is hij enorm, balsamisch, kruidig, persistent en vol, met zachte tannines. Zeer gastronomisch. Kan nog vele jaren bewaard worden.

INFORMATIE

Product Code	1RPE05
Land	Portugal
Producent	Quinta de Santa Eufemia
Regio	Douro
Kleur	Diep rood
Druivensoort	25 soorten druivenmix
Smaak	bramen, pruimen, specerijen, balsamico, hout, vanille en lang afdronk
Serveertip	vleesgerechten, wildgerechten en bij kazen
Serveertemperatuur	14-16°C
Alcoholpercentage	14,5%
Bewaren	12°C - 18°C (kamertemperatuur)
Afsluiting	kurk