



Casa Santa
Eulália



MARCA

Casa Santa Eulália

FICHA TÉCNICA

Branco Alvarinho 2023

CONTACTO

geral@casasantaeulalia.pt

CASA SANTA EULÁLIA BRANCO ALVARINHO 2023

CASTAS: Alvarinho

REGIÃO: Verdes

CLASSIFICAÇÃO:

PRODUÇÃO: +/- 20.000 garrafas

DATA DE ENGARRAFAMENTO: Janeiro 2024

CLIMA: Mediterrâneo **SOLO:** Granítico

VITIVINICULTOR / ENÓLOGO: Francisco Marques Leandro

A vindima é realizada manualmente, em caixas de 20 kg, com desengace total. A fermentação ocorre em cubas de inox, a temperatura reduzida, com o objetivo de preservar toda a frescura aromática.

Seguem-se 4 meses de estágio sobre as borras finas.

Notas de prova:

Apresenta cor citrina, aroma característico da casta lembrando fruta e flores cítricas, e termina com um excelente palato, crocante e prolongado.

Gastronomia:

Recomendado para peixes, mariscos e carnes brancas, servir a 8°C

CARACTERÍSTICAS

Alcool vol – 12,5%

Acidez total fr./L (tartari acid) – 6,6

pH – 3,24

Açúcar residual – Seco

Produtor – CSE Sociedade Agrícola Lda

GARRAFA

Tipo – Borgonha

Capacidade – 750 ml

Dimensões – 8 cm / 29 cm

Peso – 1,1Kg

Código de barras – 560 0844822131

Rolha – Cortiça Natural

CAIXA

6 garrafas / Posição Horizontal

Dimensão – 30 x 23 x 17 cm

Peso – 7,2 Kg

Código de Barras – 156008448221383

Material – Cartão

Euro palette (0,80 x 1,20 mts.)

Nº andares – 9 / caixas – 117

Peso – 842,4 Kg

WWW.CASASANTAEULALIA.PT