



Casa Santa
Eulália



MARCA

Casa Santa Eulália

FICHA TÉCNICA

Branco Alvarinho Trajadura 2022

CONTACTO

geral@casasantaeulalia.pt

CASA SANTA EULÁLIA BRANCO ALVARINHO TRAJADURA 2022

CASTAS: Alvarinho/ Trajadura

REGIÃO: Verdes

CLASSIFICAÇÃO: DOC

PRODUÇÃO: +/- 35.000 garrafas

DATA DE ENGARRAFAMENTO: dezembro 2022

CLIMA: Mediterrâneo **SOLO:** Granítico

VITIVINICULTOR / ENÓLOGO: Francisco Marques Leandro

As uvas são provenientes de vinhas assentes em solo granítico, voltadas a nascente. A vindima é realizada manualmente, em caixas de 20 kg, seguida de desengace total e ligeira prensagem. O mosto é decantado 48 horas, seguido de fermentação alcoólica, em tanques de inox.

Notas de prova:

Este vinho apresenta cor citrina brilhante, um aroma que lembra fruta cítrica e ligeira tropicalidade. De palato é fácil, fresco, elegante e com um ótimo final de boca.

Gastronomia:

Recomendado para peixes, mariscos e carnes brancas, servir entre 8 a 10°C.

CARACTERÍSTICAS

Alcool vol – 12,6%

Acidez total fr./L (tartari acid) – 6.0

pH – 3.27

Açúcar residual – Seco

Produtor – CSE Sociedade Agrícola Lda

GARRAFA

Tipo – Borgonha

Capacidade – 750 ml

Dimensões – 0 8 / 29 cm

Peso – 1.1Kg

Código de barras – 560 0844822124

Rolha – Cortiça

CAIXA

6 garrafas / Posição Horizontal

Dimensão – 18,0 x 26,5 x 25 cm

Peso – 6,6 Kg

Código de Barras – 15600844822121

Material – Cartão

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

Nº andares – 8 / caixas – 96

Peso - 633.6 Kg

WWW.CASASANTAEULALIA.PT