



Casa Santa  
*Eulália*



## MARCA

Casa Santa Eulália

## FICHA TÉCNICA

Branco Avesso 2023

## CONTACTO

geral@casasantaeulalia.pt

## CASA SANTA EULÁLIA BRANCO AVESSO 2023

**CASTAS:** Avesso

**REGIÃO:** Verdes

**CLASSIFICAÇÃO:** DOC

**PRODUÇÃO:** +/- 20.000 garrafas

**DATA DE ENGARRAFAMENTO:** Janeiro 2024

**CLIMA:** Mediterrâneo **SOLO:** Granítico

**VITIVINICULTOR / ENÓLOGO:** Francisco Marques Leandro

**Este vinho é proveniente de vinhas com idade entre os 12 e 26 anos, assentes em solos graníticos. As uvas são colhidas manualmente, para caixas de 20 kg. Posteriormente são desengaçados e sofrem uma ligeira prensagem. A fermentação ocorre em cubas de inox, a temperaturas compreendidas entre os 15 e 18°C, seguida de estágio prolongado sobre as borras finas.**

**Notas de prova:**

**Revela uma cor cítrica, um aroma elegante e um palato cítrico, crocante e prolongado.**

**Gastronomia:**

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

## CARACTERÍSTICAS

Alcool vol – 12.5%

Acidez total fr./L (tartari acid) – 6.8

pH – 3.25

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 0844822117

Rolha – Cortiça Natural

## CAIXA

6 garrafas / Posição Horizontal

Dimensão – 18,0 x 26,5 x 25 cm

Peso – 6,6 Kg

Código de Barras – 15600844822114

Material – Cartão

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

Nº andares – 8 / caixas – 96

Peso – 633,6 Kg

**WWW.CASASANTAEULALIA.PT**