



Casa Santa  
*Eulália*



#### MARCA

Casa Santa Eulália

#### FICHA TÉCNICA

Espumante Bruto Branco 2021

#### CONTACTO

geral@casasantaeulalia.pt

## CASA SANTA EULÁLIA ESPUMANTE BRUTO BRANCO 2021

**CASTAS:** Avesso e Arinto

**REGIÃO:** Verdes

**CLASSIFICAÇÃO:** DOC

**PRODUÇÃO:** +/- 6.600 garrafas

**DATA DE ENGARRAFAMENTO:** Fevereiro 2022

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

**VITIVINICULTOR / ENÓLOGO:** Francisco Marques Leandro

**A vindima é realizada manualmente, em caixas de 20 kg, que posteriormente são colocadas em câmara frigorífica, cerca de 12 horas, a 7°C. O desengace é total e sofre ligeira prensagem.**

**A decantação do mosto dura cerca de 48 horas e é seguida da fermentação alcoólica em cubas de inox, a 16°C. Mais tarde ocorre uma segunda fermentação em garrafa, onde estagia 12 meses.**

**Notas de prova:**

**Apresenta cor cítrica, um aroma a fruta madura, uma bolha fina e persistente e um excelente volume de boca.**

**Gastronomia:**

**Recomendado como aperitivo e como complemento de pratos de peixe, mariscos e carnes brancas.**

#### CARACTERÍSTICAS

Alcool vol – 12%

Acidez total fr./L (tartari acid) – 7.9

pH – 3.00

Produtor – CSE Sociedade Agricola Lda

#### GARRAFA

Tipo – Espumante clássico

Capacidade – 750 ml

Peso – 1.5Kg

Código de barras – 560 0844822148

Rolha – Cortiça

#### CAIXA

3 garrafas / Posição Horizontal

Peso – 4.5 Kg

Código de Barras – 15600844822149

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

Nº caixas – 200

[WWW.CASASANTAEULALIA.PT](http://WWW.CASASANTAEULALIA.PT)