



Casa Santa
Eulália



MARCA

Plainas

FICHA TÉCNICA

Branco Azal e Arinto 2022

CONTACTO

geral@casasantaeulalia.pt

PLAINAS BRANCO 2022

CASTAS: Azal e Arinto

REGIÃO: Verdes

CLASSIFICAÇÃO: DOC

PRODUÇÃO: +/- 130.000 garrafas

DATA DE ENGARRAFAMENTO: Novembro 2022

CLIMA: Mediterrâneo **SOLO:** Granítico

VITIVINICULTOR / ENÓLOGO: Francisco Marques Leandro

A vindima é feita manualmente, em caixas de 20 kg, seguida de com desengace total. Realiza-se uma ligeira prensagem, a fermentação ocorre em cubas de inox, de 10000 litros, a temperaturas compreendidas entre os 13 e 16°C.

Notas de prova:

Revela uma cor cítrica e um aroma a frutos cítricos com excelente frescura.

Gastronomia:

Recomendado para peixes e mariscos, servir a 8°C

CARACTERÍSTICAS

Alcool vol – 11,5%

Acidez total fr./L (tartari acid) – 6.3

pH – 3.19

Produtor – CSE Sociedade Agrícola Lda

GARRAFA

Tipo – Bordalesa

Capacidade – 750 ml

Dimensões – 0 7 cm / 32 cm

Peso – 1.22Kg

Código de barras – 560 0844821110

Rolha – cortiça

CAIXA

6 garrafas / Posição Vertical

Dimensão – 26.5 x 18.0 x 33.5 cm

Peso – 7,32 Kg

Código de Barras – 15600844821131

Material – Cartão

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

Nº andares – 4 / caixas – 96

Peso – 732 Kg