



Casa Santa
Eulália



MARCA

Plainas

FICHA TÉCNICA

Tinto Vinhão 2023

CONTACTO

geral@casasantaeulalia.pt

PLAINAS TINTO 2023

CASTAS: Vinhão

REGIÃO: Verdes

CLASSIFICAÇÃO: DOC

PRODUÇÃO: +/- 26.000 garrafas

DATA DE ENGARRAFAMENTO: Dezembro 2023

CLIMA: Mediterrâneo **SOLO:** Granítico

VITIVINICULTOR / ENÓLOGO: Francisco Marques Leandro

A vindima é realizada manualmente, para caixas de 20 kg. O desengace é total com esmagamento. Logo depois dá-se a fermentação alcoólica, 50% do volume ocorre em lagares com pisa a pé e os outros 50% em cubas de inox, utilizando o processo de delestage.

Notas de prova:

Apresenta cor granada intensa e aroma lembrando fruta preta macerada. Na boca revela-se um vinho tinto único, intenso, fresco, equilibrado e de acidez viva.

Gastronomia:

Recomendado para carnes vermelhas e comida regional minhota, servir a 12°C.

CARACTERÍSTICAS

Alcool vol – 12,5%

Acidez total fr./L (tartari acid) – 7,2

pH – 3.40

Açúcar residual – Seco

Produtor – CSE Sociedade Agrícola Lda

GARRAFA

Tipo – Bordalesa

Capacidade – 750 ml

Dimensões – 7 cm / 32 cm

Peso – 1.22Kg

Código de barras – 560 0844821127

Rolha – Cortiça

CAIXA

6 garrafas / Posição Vertical

Dimensão – 26.5 x 18.0 x 33.5 cm

Peso – 7,32 Kg

Código de Barras – 15600844821124

Material – Cartão

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

Nº andares – 4 / caixas – 25

Peso - 732 Kg

WWW.CASASANTAEULALIA.PT