



MARCA
Casa Santa Eulália

FICHA TÉCNICA
Branco Alvarinho Trajadura 2016

CONTACTO
geral@casasantaeulalia.pt



CASA SANTA EULÁLIA BRANCO ALVARINHO TRAJADURA 2016

CASTAS: Alvarinho, Trajadura

REGIÃO: Verdes

CLASSIFICAÇÃO: DOC

PRODUÇÃO: +/- 24.000 garrafas

DATA DE ENGARRAFAMENTO: Janeiro 2017

CLIMA: Mediterrâneo **SOLO:** Granítico

ENÓLOGOS: Anselmo Mendes / 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 óptimo final de boca.

Gastronomia:

Recomendado para peixes, mariscos e aperitivos, servir entre 8 e 10°C

CARACTERÍSTICAS

Alcool vol. - 12,5 %

Acidez total gr./l (tartari acid) - 6.5

pH - 3.20

Produtor - CSE Sociedade Agricola Lda

GARRAFA

Tipo - Borgonha

Capacidade - 750 ml

Dimensões - Ø 27 cm / 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 barras - 5600844822254

Material - Cartão

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

Nº andares - 8 / caixas - 96 / Peso - 633.6kg

WWW.CASASANTAEULALIA.PT