



MARCA

Casa Santa Eulália

FICHA TÉCNICA

Branco Superior Avesso 2016

CONTACTO

geral@casasantaeulalia.pt



Casa Santa
Eulália

CASA SANTA EULÁLIA BRANCO SUPERIOR AVESSO 2016

CASTAS: Avesso

REGIÃO: Verdes

CLASSIFICAÇÃO: DOC

PRODUÇÃO: +/- 13.000 garrafas

DATA DE ENGARRAFAMENTO: Janeiro 2017

CLIMA: Mediterrâneo **SOLO:** Granítico

ENÓLOGOS: Anselmo Mendes / 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 desengaçadas 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, aperitivos, servir entre 8 e 10 °C

CARACTERÍSTICAS

Alcool vol. - 12,5 %

Acidez total gr./l (tartari acid) - 7.5

pH - 3.10

Produtor - CSE Sociedade Agricola Lda

GARRAFA

Tipo - Borgonha

Capacidade - 750 ml

Dimensões - Ø 27 cm / 31 cm

Peso - 1.1kg

Código de barras - 560 0844822197

Rolha - Cortiça

CAIXA

6 garrafas / Posição Horizontal

Dimensão - 18,0 x 26,5 x 25 cm

Peso - 6.6 Kg

Código barras - 15600844822114

Material - Cartão

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

Nº andares - 8 / caixas - 96 / Peso - 633kg

WWW.CASASANTAEULALIA.PT