



Casa Santa
Eulália



MARCA

Casa Santa Eulália

FICHA TÉCNICA

Espumante Bruto Branco 2012

CONTACTO

geral@casasantaeulalia.pt

CASA SANTA EULÁLIA

ESPUMANTE BRUTO BRANCO 2012

CASTAS: Avesso e Arinto

REGIÃO: Verdes

CLASSIFICAÇÃO: DOC

PRODUÇÃO: +/- 7.000 garrafas

DATA DE ENGARRAFAMENTO: Março 2013

CLIMA: Mediterrâneo **SOLO:** Granítico

ENÓLOGOS: Anselmo Mendes / Francisco Marques Leandro

A vindima é feita 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 uma 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 uma cor citríca, 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 e marisco e carnes brancas.

CARACTERÍSTICAS

Alcool vol. - 12 %

Acidez total gr./l (tartari acid) - 7.1

pH - 3.20

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 - 3 560 0844822149

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

Nº caixas - 200

WWW.CASASANTAEULALIA.PT