



Casa Santa  
*Eulália*



**MARCA**  
Casa Santa Eulália

**FICHA TÉCNICA**  
Espumante Bruto Rosé 2012

**CONTACTO**  
geral@casasantaeulalia.pt

## CASA SANTA EULÁLIA ESPUMANTE BRUTO ROSÉ 2012

**CASTAS:** *Vinhão e Espadeiro*

**REGIÃO:** *Verdes*

**CLASSIFICAÇÃO:** *DOC*

**PRODUÇÃO:** *+/- 4.000 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, posteriormente colocadas em câmara frigorífica, cerca de 12 horas, a 7°C. A prensagem ocorre com engajo total. De seguida o mosto fica em decantação 36 horas. A fermentação alcoólica dá-se em cubas de inox, a 14°C. Posteriormente, ocorre uma segunda fermentação em garrafa, com estágio de 24 meses.*

**Notas de prova:**

*Apresenta uma cor cereja, um aroma a frutos vermelhos e uma excelente bolha de grande persistência. Na boca revela óptima acidez e final longo.*

**Gastronomia:**

*Recomendado como aperitivo e como complemento de pratos de peixe e marisco e carnes brancas.*

### CARACTERÍSTICAS

*Alcool vol. - 11,5 %*

*Acidez total gr./l (tartari acid) - 8.5*

*pH - 3.20*

*Produtor - CSE Sociedade Agricola Lda*

### GARRAFA

*Tipo - Espumante clássico*

*Capacidade - 750 ml*

*Peso - 1.5kg*

*Código de barras - 560 0844822155*

*Rolha - Cortiça*

### CAIXA

*3 garrafas*

*Posição Horizontal*

*Peso - 4.5 Kg*

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

*Nº caixas - 200*

[WWW.CASASANTAEULALIA.PT](http://WWW.CASASANTAEULALIA.PT)