



Casa Santa
Eulália



MARCA
Plainas

FICHA TÉCNICA
Branco 2016

CONTACTO
geral@casasantaeulalia.pt

PLAINAS BRANCO 2016

CASTAS: *Arinto-Azal*

REGIÃO: *Verdes*

CLASSIFICAÇÃO: *DOC*

PRODUÇÃO: *+/- 90.000 garrafas*

DATA DE ENGARRAFAMENTO: *Dezembro 2016*

CLIMA: *Mediterrâneo* **SOLO:** *Granítico*

ENÓLOGOS: *Anselmo Mendes / Francisco Marques Leandro*

A vindima é feita manualmente, em caixas de 20 kg, seguida de desengace total. Realiza-se uma ligeira prensagem, a fermentação ocorre em cubas de inox, de 10000 litros, com temperaturas compreendidas entre os 13 e 16°C.

Notas de prova:

Revela uma cor cítrica e um aroma as frutos citrinos com excelente frescura .

Gastronomia:

Recomendado para peixes e mariscos, servir a 8°C

CARACTERÍSTICAS

Alcool vol. - 12 %

Acidez total gr./l (tartari acid) - 6.9

pH - 3.2

Produtor - CSE Sociedade Agricola Lda

GARRAFA

Tipo - Bordalesa

Capacidade - 750 ml

Dimensões - Ø 23 cm / 32 cm

Peso - 1.22kg

Código de barras - 560 0844821110

Rolha - Cortiça

CAIXA

6 garrafas / Posição Vertical

Dimensão - 26.5.ox18 ,0 x 33.5 cm

Peso - 7,2 Kg

Código barras - 1560 0844821117

Material - Cartão

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

Nº andares -4 / caixas - 25 / Peso- 732kg

WWW.CASASANTAEULALIA.PT