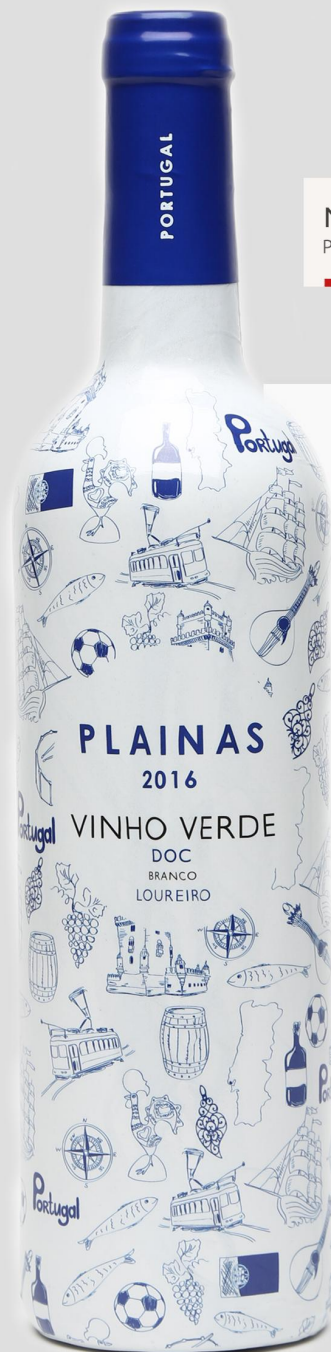




Casa Santa  
*Eulália*



**MARCA**  
Plainas

**FICHA TÉCNICA**  
Branco Loureiro 2016

**CONTACTO**  
geral@casasantaeulalia.pt

## PLAINAS BRANCO LOUREIRO 2016

**CASTAS:** Loureiro

**REGIÃO:** Verdes

**CLASSIFICAÇÃO:** DOC

**PRODUÇÃO:** +/- 13.000 garrafas

**DATA DE ENGARRAFAMENTO:** Janeiro 2017

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

**ENÓLOGOS:** Anselmo Mendes / Francisco Marques Leandro

*A vindima é realizada manualmente, em caixas de 20 kg, seguida de desengace total. A maceração pelicular ocorre durante quatro horas. A fermentação realiza-se em depósitos de inox, a temperatura de 13°C, seguida de 5 meses de estágio com battonage.*

**Notas de prova:**

*Na prova revela uma cor citrina descorada e um aroma floral, bem como de fruta madura. Na boca mostra-se concentrado, com final longo e persistente.*

**Gastronomia:**

*Recomendado para peixes e mariscos, servir a 8°C*

### CARACTERÍSTICAS

Alcool vol. - 12 %

Acidez total gr./l (tartari acid) - 7,0

pH - 2,95

Produtor - CSE Sociedade Agricola Lda

### GARRAFA

Tipo - Bordalesa

Capacidade - 750 ml

Dimensões - Ø 23 cm / 32 cm

Peso - 1,22kg

Código de barras - 560 0844821141

Rolha - Cortiça

### CAIXA

6 garrafas / Posição Vertical

Dimensão - 26,5.ox18,0 x 33,5 cm

Peso - 7,2 Kg

Código barras - 1560 0844821148

Material - Cartão

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

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

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