



Casa Santa
Eulália

MARCA
Plainas

FICHA TÉCNICA
Rosé Espadeiro 2016

CONTACTO
geral@casasantaeulalia.pt



PLAINAS ROSÉ ESPADEIRO 2016

CASTAS: Espadeiro
REGIÃO: Verdes
CLASSIFICAÇÃO: DOC
PRODUÇÃO: +/- 10.000 garrafas
DATA DE ENGARRAFAMENTO: Dezembro 2016
CLIMA: Mediterrâneo **SOLO:** Granítico
ENÓLOGOS: Anselmo Mendes / Francisco Marques Leandro

A vindima é realizada manualmente, em caixas de 20 kg, com desengace total e ligeira prensagem. A fermentação alcoólica ocorre em cubas de inox, a temperatura reduzida.

Notas de prova:

Apresenta cor salmão, boca leve e fresca mostrando acidez viva e crocante e é marcado pelo aroma a frutos vermelhos.

Gastronomia:

Recomendado como aperitivo e como complemento de pratos de peixe, marisco e carnes frias, servir entre 8 e 10°C

CARACTERÍSTICAS

Alcool vol. - 11 %
Acidez total gr./l (tartari acid) - 7.5
pH - 3.0
Produtor - CSE Sociedade Agricola Lda

GARRAFA

Tipo - Bordalesa
Capacidade - 750 ml
Dimensões - Ø 23 cm / 32 cm
Peso - 1.22kg
Código de barras - 560 0844821134
Rolha - Cortiça

CAIXA

6 garrafas / Posição Vertical
Dimensão - 26.5.ox18 ,0 x 33.5 cm
Peso - 7,32 Kg
Código barras - 15600844821131
Material - Cartão
Euro palette (0,80 x 1,20 mts.)
Nº andares -4 / caixas - 25 / Peso- 732kg

WWW.CASASANTAEULALIA.PT