



Casa Santa  
*Eulália*

#### MARCA

Casa Santa Eulália

#### FICHA TÉCNICA

Branco Sauvignon Blanc 2016

#### CONTACTO

geral@casasantaeulalia.pt



## CASA SANTA EULÁLIA BRANCO SAUVIGNON BLANC 2016

**CASTAS:** Sauvignon Blanc

**REGIÃO:** Verdes

**CLASSIFICAÇÃO:** IGP

**PRODUÇÃO:** +/- 7.000 garrafas

**DATA DE ENGARRAFAMENTO:** Fevereiro 2017

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

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

*A vindima foi feita em Agosto, altura em que uvas se encontravam no perfeito ponto de maturação e manualmente, em caixas de 20 kg. O desengace é total, seguido de ligeira prensagem. A fermentação alcoólica ocorre em cubas de inox, a temperatura de 15°C, durante aproximadamente 30 dias.*

**Notas de prova:**

*Este vinho de cor cítrica mostra um ligeiro carácter vegetal, conjugado com alguma fruta cítrica. Na boca revela acidez vibrante e final prolongado.*

**Gastronomia:**

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

#### CARACTERÍSTICAS

Alcool vol. - 12,5 %

Acidez total gr./l (tartari acid) - 6.7

pH - 3.07

Produtor - CSE Sociedade Agricola Lda

#### GARRAFA

Tipo - Borgonha

Capacidade - 750 ml

Dimensões - Ø 27 cm / 29 cm

Peso - 1.1kg

Código de barras - 560 0844822162

Rolha - Cortiça

#### CAIXA

6 garrafas / Posição Horizontal

Dimensão - 18 ,0 x 26,5 x 25 cm

Peso - 6.6 Kg

Código barras - 15600844822169

Material - Cartão

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

Nº andares -8 / caixas - 96 / Peso- 633.6

kg

WWW.CASASANTAEULALIA.PT