



MARCA

Casa Santa Eulália

FICHA TÉCNICA

Branco Alvarinho 2023

CONTACTO

geral@casasantaeulalia.pt



Casa Santa
Eulália

CASA SANTA EULÁLIA BRANCO ALVARINHO 2023

CASTAS: Alvarinho

REGIÃO: Verdes

CLASSIFICAÇÃO:

PRODUÇÃO: +/- 400 garrafas

DATA DE ENGARRAFAMENTO: dezembro 2023

CLIMA: Mediterrâneo **SOLO:** Granítico

VITIVINICULTOR / ENÓLOGO: Francisco Marques Leandro

A vindima é realizada manualmente, em caixas de 20 kg, com desengace total. A fermentação ocorre em cubas de inox, a temperatura reduzida, com o objetivo de preservar toda a frescura aromática.

Seguem-se 4 meses de estágio sobre as borras finas.

Notas de prova:

Apresenta cor citrina, aroma característico da casta lembrando fruta e flores cítricas, e termina com um excelente palato, crocante e prolongado.

Gastronomia:

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

CARACTERÍSTICAS

Alcool vol – 12,5%

Acidez total fr./L (tartari acid) – 5,8

pH – 3,24

Açúcar residual – Seco

Produtor – CSE Sociedade Agrícola Lda

GARRAFA

Tipo – Borgonha Magnum

Capacidade – 1500 ml

Dimensões – 10.5 cm / 35.5 cm

Peso – 2.4Kg

Código de barras – 560 0844822230

Rolha – Cortiça Natural

CAIXA

1 garrafa / Posição Vertical

Dimensão – 37 x 13 x 13 cm

Peso – 2.7 Kg

Material – Madeira

WWW.CASASANTAEULALIA.PT