



## MARCA

Casa Santa Eulália

## FICHA TÉCNICA

Branco Alvarinho 2025

## CONTACTO

geral@casasantaeulalia.pt



Casa Santa  
*Eulália*

# CASA SANTA EULÁLIA BRANCO ALVARINHO 2025

**CASTAS:** Alvarinho

**REGIÃO:** Verdes

**CLASSIFICAÇÃO:**

**PRODUÇÃO:** +/- 17.000 garrafas

**DATA DE ENGARRAFAMENTO:** dezembro 2025

**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

Capacidade – 750 ml

Dimensões – 8 cm / 29 cm

Peso – 1,1Kg

Código de barras – 560 0844822131

Rolha – Cortiça Natural

## CAIXA

6 garrafas / Posição Horizontal

Dimensão – 30 x 23 x 17 cm

Peso – 7,2 Kg

Código de Barras – 156008448221383

Material – Cartão

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

Nº andares – 9 / caixas – 117

Peso – 842,4 Kg