



MARCA

Casa Santa Eulália

FICHA TÉCNICA

Branco Alvarinho Trajadura 2025

CONTACTO

geral@casasantaeulalia.pt



CASA SANTA EULÁLIA BRANCO ALVARINHO TRAJADURA 2025

CASTAS: Alvarinho/ Trajadura

REGIÃO: Verdes

CLASSIFICAÇÃO: DOC

PRODUÇÃO: +/- 50.000 garrafas

DATA DE ENGARRAFAMENTO: dezembro 2025

CLIMA: Mediterrâneo **SOLO:** Granítico

VITIVINICULTOR / ENÓLOGO: Francisco Marques Leandro

As uvas são provenientes de vinhas assentes em solo granítico, voltadas a nascente. A vindima é realizada manualmente, em caixas de 20 kg, seguida de desengace total e ligeira prensagem. O mosto é decantado 48 horas, seguido de fermentação alcoólica, em tanques de inox.

Notas de prova:

Este vinho apresenta cor citrina brilhante, um aroma que lembra fruta cítrica e ligeira tropicalidade. De palato é fácil, fresco, elegante e com um ótimo final de boca.

Gastronomia:

Recomendado para peixes, mariscos e carnes brancas, servir entre 8 a

CARACTERÍSTICAS

Alcool vol – 12,5%

Acidez total fr./L (tartari acid) – 5,7

pH – 3,26

Açúcar residual – Seco

Produtor – CSE Sociedade Agrícola Lda

GARRAFA

Tipo – Borgonha

Capacidade – 750 ml

Dimensões – 8 / 29 cm

Peso – 1,1Kg

Código de barras – 560 0844822124

Rolha – Cortiça

CAIXA

6 garrafas / Posição Horizontal

Dimensão – 30 x 23 x 17 cm

Peso – 7,2 Kg

Código de Barras – 15600844822121

Material – Cartão

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

Nº andares – 9 / caixas – 117

Peso – 842,4 Kg