



MARCA

Casa Santa Eulália

FICHA TÉCNICA

Branco Avesso 2024

CONTACTO

geral@casasantaeulalia.pt



CASA SANTA EULÁLIA BRANCO AVESSO 2024

CASTAS: Avesso

REGIÃO: Verdes

CLASSIFICAÇÃO: DOC

PRODUÇÃO: +/- 20.000 garrafas

DATA DE ENGARRAFAMENTO: janeiro 2025

CLIMA: Mediterrâneo **SOLO:** Granítico

VITIVINICULTOR / ENÓLOGO: Francisco Marques Leandro

Este vinho é proveniente de vinhas com idade entre os 12 e 26 anos, assentes em solos graníticos. As uvas são colhidas manualmente, para caixas de 20 kg. Posteriormente são desengaçados e sofrem uma ligeira prensagem. A fermentação ocorre em cubas de inox, a temperaturas compreendidas entre os 15 e 18°C, seguida de estágio prolongado sobre as borras finas.

Notas de prova:

Revela uma cor cítrica, um aroma elegante e um palato cítrico, crocante e prolongado.

Gastronomia:

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

CARACTERÍSTICAS

Alcool vol – 12,5%

Acidez total fr./L (tartari acid) – 6,9

pH – 3,17

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 0844822117

Rolha – Cortiça Natural

CAIXA

6 garrafas / Posição Horizontal

Dimensão – 18,0 x 26,5 x 25 cm

Peso – 6,6 Kg

Código de Barras – 15600844822114

Material – Cartão

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

Nº andares – 8 / caixas – 96

Peso – 633,6 Kg