



Casa Santa
Eulália



MARCA

Casa Santa Eulália

FICHA TÉCNICA

Espumante Bruto Branco 2023

CONTACTO

geral@casasantaeulalia.pt

CASA SANTA EULÁLIA

ESPUMANTE BRUTO BRANCO 2023

CASTAS: Avesso e Arinto

REGIÃO: Verdes

CLASSIFICAÇÃO: DOC

PRODUÇÃO: +/- 6.600 garrafas

DATA DE ENGARRAFAMENTO: Julho 2024

Degorgement: Junho 2025

CLIMA: Mediterrâneo **SOLO:** Granítico

VITIVINICULTOR / ENÓLOGO: Francisco Marques Leandro

A vindima é realizada manualmente, em caixas de 20 kg, que posteriormente são colocadas em câmara frigorífica, cerca de 12 horas, a 7°C. O desengace é total e sofre ligeira prensagem. A decantação do mosto dura cerca de 48 horas e é seguida da fermentação alcoólica em cubas de inox, a 16°C. Mais tarde ocorre uma segunda fermentação em garrafa, onde estagia 10 meses.

Notas de prova:

Apresenta cor cítrica, um aroma a fruta madura, uma bolha fina e persistente e um excelente volume de boca.

Gastronomia:

Recomendado como aperitivo e como complemento de pratos de peixe, mariscos e carnes brancas.

CARACTERÍSTICAS

Alcool vol – 12%

Acidez total fr./L (tartari acid) – 7,0

pH – 3,08

Produtor – CSE Sociedade Agricola Lda

GARRAFA

Tipo – Espumante clássico

Capacidade – 750 ml

Peso – 1,5Kg

Código de barras – 560 0844822148

Rolha – Cortiça

CAIXA

3 garrafas / Posição Horizontal

Peso – 4,5 Kg

Código de Barras – 15600844822149

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

Nº caixas – 150