



MARCA

Casa Santa Eulália

FICHA TÉCNICA

Branco Sauvignon Blanc 2025

CONTACTO

geral@casasantaetulalia.pt



CASA SANTA EULÁLIA SAUVIGNON BLANC 2025

CASTAS: Sauvignon Blanc

REGIÃO: Verdes

CLASSIFICAÇÃO: DOC

PRODUÇÃO: +/- 17.000 garrafas

DATA DE ENGARRAFAMENTO: dezembro 2025

CLIMA: Mediterrâneo **SOLO:** Granítico

VITIVINICULTOR / ENÓLOGO: Francisco Marques Leandro

A vindima foi feita em agosto, altura em que as uvas se encontravam no perfeito ponto de maturação e manualmente, em caixas de 20kg. O desengace é total, seguido de ligeira prensagem. A fermentação alcoólica ocorre em cubas de inox, a temperatura de 15°C, durante aproximadamente 30 dias.

Notas de prova:

Este vinho de cor cítrica mostra um ligeiro carácter vegetal, conjugado com alguma fruta cítrica. Na boca revela acidez vibrante e final prolongado.

Gastronomia:

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

CARACTERÍSTICAS

Alcool vol – 12,5%

Acidez total fr./L (tartari acid) – 5,0

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 0844822162

Rolha – Cortiça

CAIXA

6 garrafas / Posição Horizontal

Dimensão – 30 x 23 x 17 cm

Peso – 7,2 Kg

Código de Barras – 15600844822169

Material – Cartão

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

Nº andares – 9 / caixas – 117

Peso – 842,4 Kg