



Casa Santa
Eulália



MARCA

Plainas

FICHA TÉCNICA

Plainas Branco Special Edition
Loureiro 2023

CONTACTO

geral@casasantaeulalia.pt

PLAINAS BRANCO SPECIAL EDITION LOUREIRO 2023

CASTAS: Loureiro

REGIÃO: Verdes

CLASSIFICAÇÃO: DOC

PRODUÇÃO: +/- 34.000 garrafas

DATA DE ENGARRAFAMENTO: Janeiro 2024

CLIMA: Mediterrâneo **SOLO:** Granítico

VITIVINICULTOR / ENÓLOGO: Francisco Marques Leandro

A vindima é realizada manualmente, em caixas de 20 kg, com desengace total. A maceração particular ocorre durante quatro horas.

A fermentação realiza-se em depósitos de inox, a temperatura de 13°C, seguida de 5 meses de estágio com battonage.

Notas de prova:

Na prova revela uma cor citrina descorada e um aroma floral, bem como de fruta madura. Na boca mostra-se concentrado, com final longo e persistente.

Gastronomia:

Recomendado para peixes e mariscos, servir a 8°C

CARACTERÍSTICAS

Alcool vol – 12%

Acidez total fr./L (tartari acid) – 6,4

pH – 3,11

Produtor – CSE Sociedade Agrícola Lda

GARRAFA

Tipo – Bordalesa

Capacidade – 750 ml

Dimensões – 7 cm / 32 cm

Peso – 1,22Kg

Código de barras – 560 0844821141

Rolha – Cortiça

CAIXA

6 garrafas / Posição Vertical

Dimensão – 26,5 x 18,0 x 33,5 cm

Peso – 7,32 Kg

Código de Barras – 15600844821148

Material – Cartão

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

Nº andares – 4 / caixas – 25

Peso - 732 Kg

WWW.CASASANTAEULALIA.PT