



Casa Santa
Eulália

MARCA

Plainas

FICHA TÉCNICA

Rosé Espadeiro 2025

CONTACTO

geral@casasantaeulalia.pt



PLAINAS ROSÉ ESPADEIRO 2025

CASTAS: Espadeiro

REGIÃO: Verdes

CLASSIFICAÇÃO: DOC

PRODUÇÃO: +/- 40.000 garrafas

DATA DE ENGARRAFAMENTO: Dezembro 2025

CLIMA: Mediterrâneo **SOLO:** Granítico

VITIVINICULTOR / ENÓLOGO: Francisco Marques Leandro

A vindima é realizada manualmente, em caixas de 20 kg, com desengace total e ligeira prensagem. A fermentação alcoólica ocorre em cubas de inox, a temperatura reduzida.

Notas de prova:

Apresenta cor salmão, boca leve e fresca mostrando acidez viva e crocante e é marcado pelo aroma a frutos vermelhos.

Gastronomia:

Recomendado como aperitivo e como complemento de pratos de peixe, mariscos e carnes frias, servir entre 8 e 10°C.

CARACTERÍSTICAS

Alcool vol – 11,0%

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

pH – 3,10

Produtor – CSE Sociedade Agrícola Lda

GARRAFA

Tipo – Bordalesa

Capacidade – 750 ml

Dimensões – 7 cm / 32 cm

Peso – 1,22Kg

Código de barras – 560 0844822134

Rolha – Cortiça

CAIXA

6 garrafas / Posição Vertical

Dimensão – 26,5 x 18,0 x 33,6 cm

Peso – 7,32 Kg

Código de Barras – 15600844821131

Material – Cartão

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

Nº andares – 5/ caixas – 125

Peso - 915 Kg

WWW.CASASANTAEULALIA.PT