



Casa Santa
Eulália

MARCA
Plainas

FICHA TÉCNICA
Tinto 2016

CONTACTO
geral@casasantaeulalia.pt



PLAINAS TINTO 2016

CASTAS: Vinhão

REGIÃO: Verdes

CLASSIFICAÇÃO: DOC

PRODUÇÃO: +/- 25.000 garrafas

DATA DE ENGARRAFAMENTO: Dezembro 2016

CLIMA: Mediterrâneo **SOLO:** Granítico

ENÓLOGOS: Anselmo Mendes / Francisco Marques Leandro

A vindima é feita manualmente, para caixas de 20 kg. O desengace é total com esmagamento. Logo depois dá-se a fermentação alcoólica, 50 % do volume ocorre em lagares com pisa a pé e os outros 50% em cubas de inox utilizando o processo de delestage.

Notas de prova:

Apresenta cor granada intensa e aroma lembrando fruta preta macerada. Na boca revela-se um vinho tinto único, intenso, fresco, equilibrado e de acidez viva.

Gastronomia:

Recomendado para carnes vermelhas e comida regional minhota, servir a 12°C

CARACTERÍSTICAS

Alcool vol. - 13 %

Acidez total gr./l (tartari acid) - 7.1

pH - 3.4

Produtor - CSE Sociedade Agricola Lda

GARRAFA

Tipo - Bordalesa

Capacidade - 750 ml

Dimensões - Ø 23 cm / 32 cm

Peso - 1.22kg

Código de barras - 560 08448221127

Rolha - Cortiça

CAIXA

6 garrafas / Posição Vertical

Dimensão - 26.5.ox18 ,0 x 33.5 cm

Peso - 7,2 Kg

Código barras - 15600844821124

Material - Cartão

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

Nº andares -4 / caixas - 25 / Peso- 730kg