

CASAL GARCIA

SINCE 1939

Sweet Casal Garcia



Produtor	Aveleda
Região	Vinho Verde
Designação de Origem	DOC
País	Portugal
Ano de Colheita	2014
Castas	Trajadura, Loureiro, Arinto e Azal
Solo	Granítico e Arenoso
Produção Média	80 hl/ha
Gradação Alcoólica	9% Vol.
Acidez Total (em Ácido Tartárico)	6,5 g/l
Açúcar Residual	70 g/l
Conservação	Até 2 anos após o engarrafamento
Enólogo	Manuel Soares
“Wine Consultant”	Denis Dubourdieu

Processo de Vinificação: de produtores selecionados na Região dos Vinhos Verdes são trazidas para o centro de vinificação da Aveleda as melhores uvas das principais castas da Região. As uvas são cuidadosamente prensadas a baixa pressão, à qual se segue a fermentação alcoólica a temperaturas controladas. Antes do seu engarrafamento, o vinho é filtrado e estabilizado pela ação do frio.

Notas de Prova: Sweet Casal Garcia apresenta uma cor citrina, um aspeto límpido e ligeiramente efervescente. É um vinho intensamente frutado e equilibrado, mostrando uma excelente textura em boca.

Recomendações: Sweet Casal Garcia é um vinho extremamente versátil. Experimente-o com pratos de frutos de mar ou de peixe, ou com sobremesas intensas e doces. Pela sua frescura é particularmente agradável em ambiente jovem e descontraído. Deve ser servido a uma temperatura entre os 6 e os 8°C.

ESTÁ DISPONÍVEL NAS SEGUINTE EMBALAGENS

GARRAFAS	UNIDADES POR EMBALAGEM
750 ml	6 e 12 garrafas por caixa de cartão

Tipo de vedante: Cápsula roscada