

CASAL GARCIA

SINCE 1939

Casal Garcia Branco



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	9,5% Vol.
Acidez Total (em Ácido Tartárico)	6,5 g/l
Açúcar Residual	11 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 vinificadas por prensagem a baixa pressão, à qual se segue a fermentação alcoólica a temperaturas controladas. Aquando do seu engarrafamento, o vinho é previamente filtrado e estabilizado pela ação do frio.

Notas de Prova: apresenta uma cor citrina, um aspeto límpido e ligeiramente efervescente. É um vinho suave e fresco, com aroma delicado, frutado, jovem e equilibrado.

Recomendações: ideal para aperitivo ou acompanhamento da refeição, especialmente pratos leves de cozinha oriental à base de legumes e carnes brancas, assim como mariscos e saladas. Pela sua frescura é particularmente agradável em ambiente jovem e descontraído. Deve ser servido a uma temperatura entre os 8 e os 10°C.

ESTÁ DISPONÍVEL NAS SEGUINTE EMBALAGENS

GARRAFAS	UNIDADES POR EMBALAGEM
750 ml	6 e 12 garrafas por caixa de cartão
375 ml	12 garrafas por caixa de cartão
187 ml	Pack 4 garrafas; Tabuleiro de 24 garrafas



Tipo de vedante: Rolha de cortiça e cápsula roscada