CASAL GARCIA

SINCE 1939

CASAL GARCIA TINTO

Produtor Aveleda
Região IG Lisboa
País Portugal
Enólogo Diogo Campilho
Castas Touriga Nacional e Tinta Roriz
Graduação Alcoólica 13.5% Vol.

CASAL GARCIA TINTO.
ELEGÂNCIA PARA APRECIAR.
Quando uma marca de referência aposta numa zona de influência atlântica como é a região de Lisboa, o resultado só pode ser surpreendente. Um vinho tinto de aroma jovem e frutado, de corpo elegante. Uma excelente opção para acompanhar uma refeição com familiares e amigos.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO.
DO CESTO À GARRAFA.
Após o desengace, as uvas passaram por uma maceração pré-fermentativa para extração de cor e dos aromas frutados. A fermentação decorreu durante 12 dias em cubas de inox, a temperatura controlada (aprox. 24ºC). 70% do lote estagiou em madeira de carvalho francês e americano, durante 6 meses, tendo o restante estagiado em cubas de inox por igual período. Seguiu-se a estabilização, filtração e engarrafamento.

NOTAS DE PROVA.
FRESCOR ATLÂNTICO.
Aspeto límpido e brilhante, cor granada, jovem e intensa. Aroma fresco e frutado, com predominância de notas de fruta vermelha madura e nuances de baunilha. Na boca apresenta um excelente equilíbrio, com bom frescor e notas de fruta madura. É um vinho jovem e elegante, de corpo médio, taninos suaves e final prolongado e agradável.

COMBINAÇÕES PERFEITAS
Acompanha muito bem com carne vermelha e pratos italianos. Pode também ser servido como aperitivo, acompanhando uma tábua de queijos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO
Entre os 16º e os 18° C.

PERÍODO DE CONSERVAÇÃO
Até 5 anos após o engarrafamento, contudo recomenda-se beber jovem.

Haja Alegria. Haja Casal Garcia.