

CASAL GARCIA

SINCE 1939

CASAL GARCIA BRANCO

Produtor Aveleda
Região Vinho Verde DOC
País Portugal
Castas Trajadura, Loureiro, Arinto e Fernão Pires
Graduação Alcoólica 9.5% Vol.
Açúcar 11 g/L
Acidez Total 6.7 g/L
Direção de Enologia Diogo Campilho
Enólogo Susete Rodrigues

CASAL GARCIA BRANCO. EMBAIXADOR DA ALEGRIA.

Presente em mais de 70 países, Casal Garcia é um dos maiores embaixadores do vinho português em todo o mundo. Facilmente identificado pela sua garrafa de tonalidade azul e pelo seu rótulo único e original. Casal Garcia é conhecido por ser um vinho leve, fresco e alegre, feito para ser consumido e partilhado em momentos de ALEGRIA com amigos e familiares.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO. DO CESTO À GARRAFA.

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. Após a chegada ao centro, as uvas são submetidas a suave prensagem a baixa pressão e, posteriormente, a fermentação alcoólica é efetuada a temperaturas controladas, entre 16º e 18ºC. Antes do engarrafamento, o vinho é cuidadosamente filtrado e estabilizado através de temperaturas frias. Este processo de vinificação é construído de modo a realçar as melhores qualidades das castas.

NOTAS DE PROVA. SUAVE E IRRESISTÍVEL.

Casal Garcia é um vinho suave que se destaca pela sua frescura, com aromas de citrinos e frutos tropicais.

COMBINAÇÕES PERFEITAS

Ideal para ser acompanhado por sushi, frango, marisco, refeições vegetarianas ou um piquenique.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Deve ser servido a uma temperatura entre os 8º e os 10ºC.

PERÍODO DE CONSERVAÇÃO

Até 2 anos após engarrafamento desde que conservado em local seco e fresco. Pelas suas características deverá ser consumido jovem.



AVELEDA NOVEMBRO 2022 · www.casalgarcia.com · info@casalgarcia.com ·

Haja Alegria. Haja Casal Garcia.