

CASAL GARCIA

SINCE 1939

CASAL GARCIA SWEET ROSÉ

Produtor Aveleda

Região Sem DO

País Portugal

Castas Touriga Nacional, Sousão, Syrah, Tinta Roriz, entre outras

Gradação Alcoólica 9% Vol.

Açúcar 50g/L

Acidez total 6.7 g/L | **pH** 2.8 a 3.5

Direção de Enologia Diogo Campilho

Enólogo Susete Rodrigues

CASAL GARCIA SWEET ROSÉ. UM ROSÉ ÚNICO.

Com um perfil ainda mais fresco e frutado, nasce o Casal Garcia Sweet Rosé. Um vinho ligeiro, muito jovem e equilibrado, com um aroma frutado e um paladar fresco, que lhe confere grande suavidade e harmonia. Ideal para partilhar em momentos de convívio e descontração.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO. DO CESTO À GARRAFA.

As uvas são cuidadosamente vinificadas pelo método de prensagem a baixa pressão. O mosto é então clarificado, seguindo-se a fermentação alcoólica a temperaturas controladas. Aquando do seu engarrafamento, o vinho é previamente filtrado e estabilizado pela ação do frio.

NOTAS DE PROVA. UM AROMA SINGULAR PARA PARTILHAR.

Cor: Rosada, límpida, brilhante e ligeiramente efervescente.

Aroma: Fresco e frutado, com notas de framboesa e morangos.

Sabor: Bom equilíbrio, muito fresco, doce, jovem e frutado.

COMBINAÇÕES PERFEITAS

Ideal para acompanhar carnes brancas, massas, saladas, sushi e sobremesas. Servir muito fresco.

RECOMENDAÇÕES

- Deve ser servido a uma temperatura entre os 7º e os 10ºC;
- Armazenar na vertical, em local seco e fresco e ao abrigo da luz;
- Consumir 2 a 3 anos após o engarrafamento.



Seja responsável. Beba com moderação.

Modelo garrafa (Capacidade)
Bordalesa (750ml)
Vedante
Screwcap (750ml)
Caixa cartão
6x750ml

Ingredientes/
informação nutricional:



Aveleda
Crie os sorbes se cultivam

Aveleda SA
Rua da Aveleda, 2 | 4560-570 Penafiel | Portugal
T +351 255 718 200 (chamada para rede fixa nacional)
E info@casalgarcia.com W www.company.aveleda.com

efr PORVID

f /casalgarcia
i /casal_garcia
WWW. casalgarcia.com