

CASAL GARCIA

SINCE 1939

CASAL GARCIA TINTO 2023

Produtor Aveleda SA

Denominação de Origem IG Lisboa

País de Origem Portugal

Ano de Colheita 2023

Castas Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Syrah

Solo Argilo-Calcário

Graduação Alcoólica 13% Vol.

Açúcar Residual <1.5g/L

Acidez Total (em Ácido Tartárico) 5.5 g/L (+ 0.5 g/L) | **pH** 3.2 a 3.8

Direção de Enologia Diogo Campilho | **Enólogo** Susete Rodrigues

Wine Consultant Valérie Lavigne

Elegância para apreciar

Casal Garcia Tinto é um vinho aromático e elegante. Com envolventes notas de frutas vermelhas maduras e um delicado toque de baunilha, este vinho releva um aroma jovem e elegante, marcado por uma textura suave. Ideal para acompanhar uma boa conversa.

Processo de vinificação

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. 24°C). Parte do lote estagiou em madeira de carvalho francês e americano, até perfeita integração. Seguiu-se a estabilização, filtração e engarrafamento.

Notas de prova

Cor | Aspeto límpido e brilhante, cor granada, jovem e intensa.

Aroma | Aroma limpo e complexo, frutado e com algumas notas de baunilha.

Sabor | Na boca apresenta um perfil fresco, frutado maduro e equilibrado. É um vinho suave, com textura e corpo médio, com final prolongado.

Prémios

James Suckling

90 pontos | 2023

Harmonizações

Ideal quando acompanhado com massa à bolonhesa; bife de atum com glacê de soja e gengibre; lasanha de legumes e tábua de queijos e enchidos.

Recomendações

- Servir a uma temperatura entre 10°-13°C
- Armazenar na vertical, em local seco e fresco e ao abrigo da luz
- Consumir entre 2-3 anos após engarrafamento



Seja responsável. Beba com moderação.

Modelo garrafa (Capacidade)

Bordalesa (750 mL)

Vedante

Screwcap (750 mL)

Caixa cartão

6x750 mL | 12x750 mL

Ingredientes e Informação Nutricional:

