CASAL GARCIA

SINCE 1939

CASAL GARCIA SANGRIA FRUTOS TROPICAIS

Produtor Aveleda SA
País de Origem Portugal
Graduação Alcoólica 8% Vol.
Açúcar Residual 45 g/L
Acidez total* (em Ácido Tartárico)** 6.5 g/L (± 0.5 g/L) | ***pH 2.8 a 3.6
Direção de Enologia Diogo Campilho | ***Enólogo*** Susete Rodrigues
Wine Consultant Valérie Lavigne

Seja responsável. Beba com moderação.

Alegria está na Sangria

Casal Garcia Sangria Frutos Tropicais é a combinação perfeita entre o vinho branco e o perfil exótico e vibrante dos aromas de maracujá, ananás, manga e frutos cítricos. Apreciada pelo seu toque frutado e crocante, é perfeita para partilhar com amigos. Recomenda-se servir bem fresca, com maracujá, lima, uma folha de hortelã e com gelo.

Processo de vinificação

Elaborado a partir de uvas de alta qualidade, o vinho base é fermentado a baixas temperaturas, de modo a evidenciar todo o seu potencial aromático. Após a vinificação, estes aromas são reforçados por essências de frutas cítricas e tropicais.

Notas de prova

***Cor* |** Aspeto límpido e brilhante.
***Aroma* |** Bebida muito aromática e expressiva, destacando-se as notas de frutos tropicais e cítricas.
***Sabor* |** Jovem e leve, com uma bolha delicada e persistente, que realça a sua frescura e perfil frutado.

Harmonizações

Ideal quando acompanhado com ceviche de peixe branco; salada de polvo; pizza havaiana; mousse de maracujá.

PASSO 1 Serve a Sangria

PASSO 2 Junta o gelo

PASSO 3 Dá-lhe o teu toque

PASSO 4 Saboreia e Partilha

Recomendações

- Servir a uma temperatura entre 7º-10ºC
- Armazenar em local seco e fresco e ao abrigo da luz
- Consumir entre 2-3 anos após engarrafamento

Modelo garrafa (Capacidade)
Espumante (750 mL)
Vedante
Rolha (750 mL)
Caixa cartão
6x750 mL

Ingredientes e Informação Nutricional:

Aveleda
Onde os sonhos se cultivam

Aveleda SA
Rua da Aveleda, 2
4560-570 Penafiel | Portugal
E info@aveleda.pt
W www.company.aveleda.com
V.03.2025

Haja Alegria. Haja Casal Garcia.
/casalgarcia
/casal_garcia
/casal_garcia
www. casalgarcia.com