

CASAL GARCIA

SINCE 1939

CASAL GARCIA FRUITZY LIMÃO

Produtor Aveleda SA

Designação Bebida Aromatizada à Base de Vinho

País de Origem Portugal

Graduação Alcoólica 5.5% Vol.

Açúcar Residual 95 g/L

Acidez total (em Ácido Tartárico) 6.5 g/L (\pm 0.5 g/L) | **pH** 2.8 a 3.6

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

Wine Consultant Valérie Lavigne

Baixo em álcool. Alto em fruta.

Casal Garcia Fruitzy Limão é uma bebida aromatizada à base de vinho e de baixo teor alcoólico e aromas naturais, que combina o sabor cítrico do limão com uma delicada efervescentia. O seu perfil animado e refrescante adiciona um toque surpreendente de sofisticação, tornando-a perfeita para qualquer ocasião. Servir bem fresca, sem gelo, com limão e uma folha fresca de hortelã para um toque extra de frescura.

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 do limão, que enaltecem o perfil aromático e frutado desta bebida.

Notas de prova

Cor | Quase translúcida e um aspeto muito refrescante.

Aroma | Bebida muito aromática, que combina na perfeição o caráter fresco e cítrico do limão, com o perfil levemente crocante do vinho branco.

Sabor | Perfil leve, refrescante e frutado, com um final intensamente marcado pela frescura do limão.

Harmonizações

Ideal quando acompanhado com asas de frango picantes; *bagel* com salmão fumado, endro e queijo-creme; omelete de espinafres e queijo feta e tarte de limão merengada.

PASSO 1
Servir bem fresco
(sem gelo)



PASSO 2
O toque da Fruta e erva aromática



PASSO 3
Saborear e Partilhar



Recomendações

- Servir a uma temperatura entre 7°-10°C
- Armazenar num local fresco e ao abrigo da luz
- Deve ser consumido jovem



Modelo garrafa (Capacidade)

Espumante (750 mL)

Vedante

Rolha (750 mL)

Caixa cartão

6x750 mL

Ingredientes e Informação Nutricional: