

CASAL GARCIA

SINCE 1939

CASAL GARCIA FRUITZY MARACUJÁ

Produtor Aveleda SA

Designação Bebida Aromatizada à Base de Vinho

País de Origem Portugal

Graduação Alcoólica 7.5% Vol.

Açúcar Residual 45 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

Alegria para partilhar

Casal Garcia Fruity Maracujá é uma bebida aromatizada à base de vinho e de baixo teor alcoólico com aromas naturais, que combina a essência exótica do maracujá com uma suave efervescência. O seu perfil suculento e aromático proporciona uma experiência elegante, tornando-a ideal para qualquer ocasião. Servir bem gelada, mas sem gelo, com maracujá 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 maracujá, que exultam o perfil aromático e frutado desta bebida.

Notas de prova

Cor | Cor amarela cristalina com aspeto irresistível.

Aroma | Bebida muito aromática, que combina na perfeição o caráter exótico e agradável do maracujá, com o perfil levemente crocante do vinho branco.

Sabor | Perfil suave, delicioso e frutado, com um final intensamente marcado pela frescura do maracujá.

Harmonizações

Ideal quando acompanhado com ceviche de peixe branco com lima e coentros; salada de camarão e manga; tosta de abacate e fio de maracujá; pudim de chia com coco e cobertura de maracujá.

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)

Bordalesa (750 mL)

Vedante

Screwcaps (750 mL)

Caixa cartão

6x750 mL