

CASAL GARCIA

SINCE 1939

CASAL GARCIA FRUITZY MORANGO

Produtor Aveleda SA

Designação Bebida Aromatizada à Base de Vinho

País de Origem Portugal

Graduação Alcoólica 5.5% 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

Baixo em álcool. Alto em fruta.

Casal Garcia Fruitzy Morango é uma bebida aromatizada à base de vinho leve, refrescante e de baixo teor alcoólico, repleta de sabores naturais da fruta. O seu perfil vibrante e espumante torna-a perfeita para qualquer ocasião, desde encontros descontraídos a celebrações festivas. Servir bem fresca, sem gelo, com uma fatia de morango e uma folha de hortelã para um toque irresistivelmente delicioso.

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 morango, que enaltecem o perfil aromático e frutado desta bebida.

Notas de prova

Cor | Brilhante, rosada e com um aspeto límpido.

Aroma | Bebida muito aromática, que combina na perfeição o caráter saboroso e agradável do morango, com o perfil levemente crocante do vinho rosé.

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

Harmonizações

Ideal quando acompanhado com *crostini* de *brie* e morango; *bagel* de salmão fumado com queijo creme; tosta de abacate e panquecas de morango com *Nutella*.

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:

