

CASAL GARCIA

SINCE 1939

CASAL GARCIA FRUITZY PÊSSEGO

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 Pêssego é uma bebida aromatizada à base de vinho e de baixo teor alcoólico com aromas naturais, que destaca a suavidade aveludada dos pêssegos maduros e uma leve efervescentia. O seu perfil delicado e revigorante acrescenta um toque surpreendente de elegância, tornando-a perfeita para qualquer ocasião. Servir bem fresca, sem gelo, com uma fatia de pêssego e uma folha de hortelã para um toque refrescante.

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

Notas de prova

Cor | Tom coral e brilhante.

Aroma | Bebida muito aromática, que combina na perfeição o caráter suave e delicioso do pêssego, com o perfil levemente crocante do vinho branco.

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

Harmonizações

Ideal quando acompanhado com pizza margherita; ovos benedict com molho holandês; crostini de pêssego e ricota e waffles com compota de pêssego.

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:

