

CASAL GARCIA

SINCE 1939

CASAL GARCIA SANGRIA BRANCA

Produtor Aveleda SA

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 está na Sangria

Casal Garcia Sangria Branca é uma sangria tropical e refrescante, que equilibra perfeitamente os sabores cítricos com a doçura suculenta do pêssego maduro. Cada brinde é uma celebração de sabores vibrantes, evocando a essência dos dias quentes de verão. Servir bem fresca, com gelo, uma rodelha de limão, uma fatia de pêssego e uma folha de hortelã fresca.

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 típicas da Sangria Branca Portuguesa.

Notas de prova

Cor | Brilhante e aspetto límpido.

Aroma | Bebida muito aromática, destacando-se sabores cítricos com a doçura suculenta do pêssego maduro.

Sabor | Perfil jovem, leve e vibrante, com um final intensamente marcado pela frescura da sua fruta.

Harmonizações

Ideal quando acompanhado com frango assado com ervas e limão; camarão grelhado com manteiga de alho; salada caprese e crumble de pêssego.

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)

Bordalesa (750 mL)

Vedante

Screwcap (750 mL)

Caixa cartão

6x750 mL

Ingredientes e
Informação
Nutricional:



Haja Alegria. Haja Casal Garcia.

f /casalgarcia

g /casal_garcia

d /casal_garcia

WWW . casalgarcia.com