

CASAL GARCIA

SINCE 1939

CASAL GARCIA SANGRIA FRUTOS VERMELHOS

Produtor Aveleda SA

País de Origem Portugal

Graduação Alcoólica 8% 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



Seja responsável. Beba com moderação.

Alegria está na Sangria

Casal Garcia Sangria Frutos Vermelhos é uma sangria rica e vibrante que destaca a doçura natural dos frutos vermelhos combinada com o toque cítrico vibrante. O seu perfil fresco e crocante é ideal para celebrações. Servir bem fresca, com gelo, frutos vermelhos e uma folha de manjericão para um toque de sabor inesperado.

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 cítricas e frutos vermelhos, características de uma receita especial portuguesa de Sangria de Frutos Vermelhos.

Notas de prova

Cor | Rosada e aspeto límpido e brilhante.

Aroma | Bebida muito aromática e expressiva, destacando-se as notas de morango silvestre, amora e frutas cítricas.

Sabor | Jovem e leve, com uma bolha delicada e persistente, que realça a sua frescura e perfil frutado.

Harmonizações

Ideal quando acompanhado com pizza *diavola*; *poke bowl* de atum com abacate e sementes de sésamo; risoto de espargos e *cheesecake* de frutos vermelhos.

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 7°-10°C
- Armazenar em local seco e fresco e ao abrigo da luz
- Consumir entre 2-3 anos após engarrafamento

Modelo garrafa (Capacidade)

Espumante (750 mL)

Vedante

Rolha (750 mL)

Caixa cartão

6x750 mL

Ingredientes e
Informação
Nutricional:

