

CASAL GARCIA

SINCE 1939

CASAL GARCIA SANGRIA ROSÉ

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 Rosé é uma combinação inesperada e exótica de sabores cítricos com ananás e framboesas. Cada brinde surpreende com o seu caráter expressivo, perfeito para os dias quentes de verão. Servir bem fresca, com gelo e um toque de framboesas e hortelã para uma experiência vibrante.

Processo de vinificação

Elaborado a partir de uvas de alta qualidade, o vinho base rosé é fermentado a baixas temperaturas de modo a evidenciar todo o seu potencial aromático. Após a vinificação, estes aromas são reforçados por essências de framboesa, ananás e um toque de frutos cítricos.

Notas de prova

Cor | Rosada e aspetto límpido.

Aroma | Bebida muito aromática, destacando-se notas de framboesa, ananás e cítricos.

Sabor | Perfil saboroso, leve e equilibrado, ligeiramente efervescente, com um final intensamente marcado pela frescura da sua fruta.

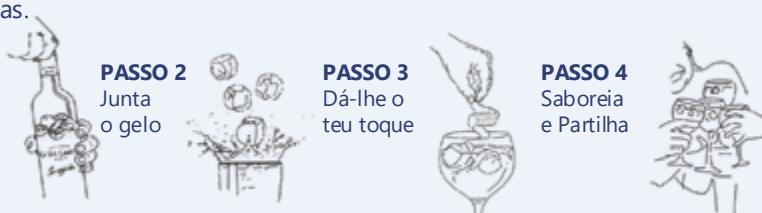
Prémios

IWSC

91 pontos | 2024

Harmonizações

Ideal quando acompanhado com tacos de frango; tártaro de salmão com molho cítrico; risoto de tomate e manjericão e *panna cotta* de framboesas.



Recomendações

- Servir a uma temperatura entre 7°-10°C
- Armazenar em local 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:

