

# CASAL GARCIA

SINCE 1939

## CASAL GARCIA BRANCO

**Produtor** Aveleda  
**Região** Vinho Verde DOC  
**País** Portugal  
**Castas** Trajadura, Loureiro, Arinto e Fernão Pires  
**Graduação Alcoólica** 9.5% Vol.  
**Açúcar** 11 g/L  
**Acidez Total** 6.7 g/L  
**Direção de Enologia** Diogo Campilho  
**Enólogo** Susete Rodrigues

### **CASAL GARCIA BRANCO. EMBAIXADOR DA ALEGRIA.**

Presente em mais de 70 países, Casal Garcia é um dos maiores embaixadores do vinho português em todo o mundo. Facilmente identificado pela sua garrafa de tonalidade azul e pelo seu rótulo único e original. Casal Garcia é conhecido por ser um vinho leve, fresco e alegre, feito para ser consumido e partilhado em momentos de ALEGRIA com amigos e familiares.

### **PROCESSO DE VINIFICAÇÃO. DO CESTO À GARRAFA.**

De produtores selecionados na Região dos Vinhos Verdes são trazidas para o centro de vinificação da Aveleda as melhores uvas das principais castas da Região. Após a chegada ao centro, as uvas são submetidas a suave prensagem a baixa pressão e, posteriormente, a fermentação alcoólica é efetuada a temperaturas controladas, entre 16º e 18ºC. Antes do engarrafamento, o vinho é cuidadosamente filtrado e estabilizado através de temperaturas frias. Este processo de vinificação é construído de modo a realçar as melhores qualidades das castas.

### **NOTAS DE PROVA. SUAVE E IRRESISTÍVEL.**

Casal Garcia é um vinho suave que se destaca pela sua frescura, com aromas de citrinos e frutos tropicais.

### **COMBINAÇÕES PERFEITAS**

Ideal para ser acompanhado por sushi, frango, marisco, refeições vegetarianas ou um piquenique.

### **TEMPERATURA DE SERVIÇO**

Deve ser servido a uma temperatura entre os 8º e os 10ºC.

### **PERÍODO DE CONSERVAÇÃO**

Até 2 anos após engarrafamento desde que conservado em local seco e fresco. Pelas suas características deverá ser consumido jovem.



AVELEDA NOVEMBRO 2022 · [www.casalgarcia.com](http://www.casalgarcia.com) · [info@casalgarcia.com](mailto:info@casalgarcia.com) ·

**Haja Alegria. Haja Casal Garcia.**