

CASAL GARCIA

SINCE 1939

CASAL GARCIA SWEET TINTO

Produtor Aveleda
Região IG Lisboa
País Portugal
Castas Touriga Nacional, Alicante Bouchet e Syrah
Graduação Alcoólica 11% Vol.
Açúcar 50g/L
Acidez Total 5.5g/L
Direção de Enologia Diogo Campilho
Enólogo Susete Rodrigues

CASAL GARCIA SWEET TINTO. UM TINTO FRESCO E ORIGINAL.

Quando uma marca de referência, de espírito eternamente jovem e ousado, se atreve a desafiar as percepções do consumidor o resultado é surpreendente. Um vinho tinto jovem, mais leve, mais fresco e muito frutado, que explora o lado inusitado de um vinho tinto servido e consumido fresco. Uma excelente opção para acompanhar uma refeição, ou simplesmente apreciar entre familiares e amigos.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO. DO CESTO À GARRAFA.

Ao chegar à adega, as uvas tintas são cuidadosamente esmagadas e sujeitas a uma maceração muito suave, durante um curto período a temperaturas baixas, para preservar os aromas a frutos vermelhos. Seguem-se as fermentações alcoólica e malolática. Findo este processo, dá-se início à preparação do blend final que procura combinar corpo, complexidade aromática, frescura e elegância. Antes do seu engarrafamento o vinho é filtrado e estabilizado.

NOTAS DE PROVA. UM TINTO QUE SE DISTINGUE.

Apresenta um aspeto límpido e uma cor viva, com tonalidades rubi e intensidade média. Aroma jovem, fresco e frutado, com notas de framboesa e morangos que se integram harmoniosamente num vinho delicado. Em boca revela-se um vinho equilibrado, crocante e frutado, que pode ser melhor apreciado quando servido fresco.

COMBINAÇÕES PERFEITAS

Este vinho é uma escolha fácil para qualquer ocasião. A companhia certa para uma tábua de queijos, um bife tártaro, carnes de churrasco, ou mesmo para um simples convívio entre amigos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Entre os 8º e os 10º C.

PERÍODO DE CONSERVAÇÃO

Até 3 anos após o engarrafamento.



AVELEDA 2023 · www.casalgarcia.com · info@casalgarcia.com



Haja Alegria. Haja Casal Garcia.