

# CASAL GARCIA

SINCE 1939

## Sweet Casal Garcia



<b>Produtor</b>	Aveleda
<b>Região</b>	Vinho Verde
<b>Designação de Origem</b>	DOC
<b>País</b>	Portugal
<b>Ano de Colheita</b>	2014
<b>Castas</b>	Trajadura, Loureiro, Arinto e Azal
<b>Solo</b>	Granítico e Arenoso
<b>Produção Média</b>	80 hl/ha
<b>Gradação Alcoólica</b>	9% Vol.
<b>Acidez Total (em Ácido Tartárico)</b>	6,5 g/l
<b>Açúcar Residual</b>	70 g/l
<b>Conservação</b>	Até 2 anos após o engarrafamento
<b>Enólogo</b>	Manuel Soares
<b>“Wine Consultant”</b>	Denis Dubourdieu

**Processo de Vinificação:** 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. As uvas são cuidadosamente prensadas a baixa pressão, à qual se segue a fermentação alcoólica a temperaturas controladas. Antes do seu engarrafamento, o vinho é filtrado e estabilizado pela ação do frio.

**Notas de Prova:** Sweet Casal Garcia apresenta uma cor citrina, um aspeto límpido e ligeiramente efervescente. É um vinho intensamente frutado e equilibrado, mostrando uma excelente textura em boca.

**Recomendações:** Sweet Casal Garcia é um vinho extremamente versátil. Experimente-o com pratos de frutos de mar ou de peixe, ou com sobremesas intensas e doces. Pela sua frescura é particularmente agradável em ambiente jovem e descontraído. Deve ser servido a uma temperatura entre os 6 e os 8°C.

### ESTÁ DISPONÍVEL NAS SEGUINTE EMBALAGENS

GARRAFAS	UNIDADES POR EMBALAGEM
750 ml	6 e 12 garrafas por caixa de cartão

**Tipo de vedante:** Cápsula roscada