

CASAL GARCIA

SINCE 1939

Casal Garcia Douro Tinto



Produtor	Aveleda
País	Portugal
Região	D.O. Douro
Ano de Colheita	2013
Castas	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca
Solo	Xistoso
Produção Média	40 hl/ha
Gradação Alcoólica	13% Vol.
Acidez Total (em Ácido Tartárico)	5,6 g/l
Açúcar Residual	4 g/l
Conservação	Até 6 anos após o engarrafamento
Enólogo	Manuel Soares
“Wine Consultant”	Denis Dubourdiou

Processo de Vinificação: Depois de fermentar a uma temperatura de 24-26°C, passando por um processo de extracção suave e um período de maceração curto, o vinho estagia em cubas de Inox, onde faz a fermentação maloláctica. Segue-se a estabilização, filtração e engarrafamento.

Notas de Prova: Cor muito viva, com tons rubi e intensidade média. Aroma muito jovem e frutado intenso, no qual se integram harmoniosamente as notas florais da Touriga Nacional. Na boca é fresco, redondo e de corpo suave, destacando-se a presença de frutos vermelhos. Termina frutado e macio.

Recomendações: Acompanha na perfeição carnes brancas grelhadas, comida Italiana e bacalhau assado. Temperatura ideal de serviço 15 a 17 °C.

ESTÁ DISPONÍVEL NAS SEGUINTE EMBALAGENS

GARRAFAS	750 ml
UNIDADES POR EMBALAGEM	6 e 12 garrafas em caixa de cartão
VEDANTE	Rolha de cortiça e Cápsula de rosca

