

CASAL GARCIA

SINCE 1939

CASAL GARCIA ROSÉ

Produtor Aveleda
Região Vinho Verde DOC
País Portugal
Enólogo Susete Rodrigues
Wine Consultant Valérie Lavigne
Castas Vinhão, Red Azal e Borraçal
Solo Granítico e Arenoso
Produção média 80hl/ha
Acidez Total (em Ácido Tartárico) 6,5 g/l
Graduação Alcoólica 9,5% Vol.
Açúcar Residual 20 g/l

CASAL GARCIA ROSÉ.
AROMÁTICO PARA SABOREAR.

Com um tom Rosado e um rótulo a condizer, o Casal Garcia Rosé é o membro mais frutado da família. Mas não se deixe enganar pela sua aparência, o seu sabor frutado é equilibrado com um crocante no sabor que lhe dá uma frescura imensa. Este é um Rosé com carácter e de sabor arrojado.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO.
DO CESTO À GARRAFA.

As uvas são cuidadosamente vinificadas pelo método de prensagem a baixa pressão. O mosto é então clarificado seguindo-se a fermentação alcoólica a temperaturas controladas. Aquando do seu engarrafamento o vinho é previamente filtrado e estabilizado pela ação do frio.

NOTAS DE PROVA.
UM ROSÉ ARROJADO.

Apresenta uma cor rosada, um aspeto límpido, brilhante e ligeiramente efervescente. É um vinho frutado sobressaindo no nariz notas de framboesa e morango. Na boca continua evidente a fruta vermelha, bem conjugada com uma acidez equilibrada que confere a este vinho uma grande frescura. Apresenta um final harmonioso e de persistência suave.

COMBINAÇÕES PERFEITAS

Ideal como aperitivo ou para acompanhar pratos típicos da cozinha italiana, saladas leves ou tapas como "gambas al ajillo".

TEMPERATURA DE SERVIÇO

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

PERÍODO DE CONSERVAÇÃO

Até 2 anos após o engarrafamento.

