

CASAL GARCIA

SINCE 1939

Casal Garcia Tinto



Produtor	Aveleda
País	Portugal
Ano de Colheita	2012
Castas	Touriga Nacional, Tinta Roriz
Solo	Argilo Calcareo
Produção Média	60 hl/ha
Gradação Alcoólica	12% Vol.
Acidez Total (em Ácido Tartárico)	5,8 g/l
Açúcar Residual	2 g/l
Conservação	Até 3 anos após o engarrafamento
Enólogo	Manuel Soares
"Wine Consultant"	Denis Dubourdieu

Processo de Vinificação: Depois de fermentar a uma temperatura de 24-26°C, passando por um processo de extração 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 14 a 15 °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



AVELEDA 2013 · www.casalgarcia.com · info@aveleda.pt

Bacalhoad. Jantar com a Turma dos Comunitários em 15/02/2014.