

# CASAL GARCIA

SINCE 1939

## Casal Garcia Tinto



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

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



AVELEDA 2013 · [www.casalgarcia.com](http://www.casalgarcia.com) · [info@aveleda.pt](mailto:info@aveleda.pt)

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