



Produtor	Aveleda
Região	Vinho Verde
País	Portugal
Castas	Trajadura, Loureiro, Arinto e Azal
Solo	Granítico e arenoso
Produção Média	80 hl/ha
Gradação Alcoólica	10% Vol.
Acidez Total (em Acido Tartárico)	≤ 6,5 g/l
Açúcar Residual	≤ 11 g/l
Conservação	2 anos após o engarrafamento
Enólogo	Manuel Soares
"Wine Consultant"	Denis Dubourdieu

CASAL GARCIA

Processo de Vinificação: de produtores seleccionados 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 vinificadas por prensagem a baixa pressão, à qual se segue a fermentação alcoólica a temperaturas controladas. Aquando do seu engarrafamento, o vinho é previamente filtrado e estabilizado pela acção do frio.

Notas de Prova: apresenta uma cor citrina, um aspecto límpido e ligeiramente efervescente. É um vinho suave e fresco, com aroma delicado, frutado, jovem e equilibrado.

Recomendações: ideal para aperitivo ou acompanhamento de refeições, especialmente pratos leves de cozinha oriental à base de legumes e carnes brancas, assim como mariscos e saladas. Pela sua frescura é particularmente agradável em ambiente jovem e descontraído. Deve ser servido a uma temperatura entre os 8 e os 10°C.

DISPONÍVEL NAS SEGUINTE EMBALAGENS:	
Modelos das garrafas	Unidades por embalagem
Garrafa bordalesa 0,75L	6 e 12 garrafas por caixa de cartão
Garrafa bordalesa 0,375L	12 garrafas por caixa de cartão

www.aveleda.pt · info@aveleda.pt

*Lombo de bacalhau na brasa com batatas cozidas e cebolas fritas.
Almoço em 14 de agosto de 2011.*