

# CASAL GARCIA

SINCE 1939

## Casal Garcia Branco



<b>Produtor</b>	Aveleda
<b>Região</b>	Vinho Verde
<b>Designação de Origem</b>	DOC
<b>País</b>	Portugal
<b>Ano de Colheita</b>	2012
<b>Castas</b>	Trajadura, Loureiro, Arinto e Azal
<b>Solo</b>	Granítico e Arenoso
<b>Produção Média</b>	80 hl/ha
<b>Gradação Alcoólica</b>	10% Vol.
<b>Acidez Total (em Ácido Tartárico)</b>	6,5 g/l
<b>Açúcar Residual</b>	11 g/l
<b>Conservação</b>	Até 2 anos após o engarrafamento
<b>Enólogo</b>	Manuel Soares
<b>“Wine Consultant”</b>	Denis Dubourdieu

**Processo de Vinificação:** de produtores selecionados 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 ação do frio.

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

**Recomendações:** ideal para aperitivo ou acompanhamento da refeição, 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.

### ESTÁ DISPONÍVEL NAS SEGUINTE EMBALAGENS

GARRAFAS	UNIDADES POR EMBALAGEM
750 ml	6 e 12 garrafas por caixa de cartão
375 ml	12 garrafas por caixa de cartão
187 ml	Pack 4 garrafas; Tabuleiro de 24 garrafas



**Tipo de vedante:** Rolha de cortiça e cápsula roscada