

# CASAL GARCIA

SINCE 1939



<b>Hersteller</b>	Aveleda
<b>Region</b>	Vinho Verde
<b>Land</b>	Portugal
<b>Erntejahr</b>	2011
<b>Sorten</b>	Vinhão, Azal Tinto und Borraçal
<b>Boden</b>	Granithaltig und sandig
<b>Durchschnittliche produktion</b>	80hl/ha
<b>Alkoholgehalt</b>	10,5% Vol.
<b>Säuregehalt (Weinsäure)</b>	6 g/l
<b>Restzucker</b>	12 g/l
<b>Lagerfähigkeit</b>	Bis zu 2 Jahre nach Abfüllung
<b>Önologe</b>	Manuel Soares
<b>“Wine Consultant”</b>	Denis Dubourdieu

**Weinherstellungsprozess:** Die Weintrauben werden vorsichtig bei niedrigem Druck gepresst. Der Most wird geklärt und gärt anschließend unter kontrollierten Temperaturen. Bei der Abfüllung wird der Wein zuerst gefiltert und dann durch Kälteeinwirkung stabilisiert.

**Verkostungsnotiz:** Seine Farbe ist leicht rosé, er ist klar und moussierend. Bei diesem fruchtigen Wein steigen als erstes die Himbeer- und die Erdbeernote in die Nase. Im Gaumen breitet sich dann der Geschmack grüner Früchte aus, zusammen mit einer ausgeglichenen Säure, die diesen Wein besonders frisch macht. Er weist eine solide Struktur auf, ist im Abgang harmonisch und hat einen sanften Nachgeschmack.

**Empfehlungen:** Ideal als Aperitif oder zu Gerichten aus der typisch italienischen Küche, zu leichten Salaten oder Vorspeisen, wie „Gambas al Ajillo“. Durch seine Frische passt er besonders gut zu einer jugendlichen und lockeren Atmosphäre. Beim Servieren sollte er eine Temperatur zwischen 8 und 10° C haben.

**KANN IN FOLGENDEN VERPACKUNGEN GELIEFERT WERDEN**

**FLASCHEN**

**EINHEITEN PRO VERPACKUNG**

750ml

6 und 12 flaschen pro Karton

