

# CASAL GARCIA

SINCE 1939



<b>Hersteller</b>	Aveleda
<b>Region</b>	Vinho Verde
<b>Land</b>	Portugal
<b>Erntejahr</b>	2011
<b>Sorten</b>	Touriga Nacional, Tinta Roriz
<b>Boden</b>	Tonhaltig, kalkhaltig
<b>Durchschnittliche produktion</b>	60hl/ha
<b>Alkoholgehalt</b>	12% Vol.
<b>Säuregehalt (Weinsäure)</b>	5,8 g/l
<b>Restzucker</b>	2 g/l
<b>Lagerfähigkeit</b>	Bis zu 3 Jahre nach Abfüllung
<b>Önologe</b>	Manuel Soares
<b>“Wine Consultant”</b>	Denis Dubourdieu

**Weinherstellungsprozess:** Nachdem er bei 24-26° C gegoren ist, folgt ein Prozess der sanften Entnahmen und kurzer Mazeration. Dann reift der Wein in Edelstahl tanks, in denen die malolaktische Gärung einsetzt. Danach wird er stabilisiert, gefiltert und in Flaschen abgefüllt.

**Verkostungsnotiz:** Seine Farbe ist sehr lebendig mit rubinroten Tönen und mittelstarker Intensität. Das Aroma ist sehr jugendlich und fruchtig und vereint auf harmonische Weise die blumigen Noten der Touriga Nacional. Im Gaumen ist er sehr frisch, abgerundet und weich, wobei sich besonders die roten Früchte abzeichnen. Im Abgang ist er fruchtig und sanft.

**Empfehlungen:** Ausgezeichnet zu gegrilltem weißem Fleisch, italienischen Gerichten und gesalzenem Stockfisch. Die ideale Serviertemperatur liegt zwischen 14 und 15° C.

**KANN IN FOLGENDEN VERPACKUNGEN GELIEFERT WERDEN**

**FLASCHEN**

**EINHEITEN PRO VERPACKUNG**

750ml

6 und 12 flaschen pro Karton

