

CASAL GARCIA

SINCE 1939



Hersteller	Aveleda
Region	Vinho Verde
Land	Portugal
Erntejahr	2011
Sorten	Trajadura, Loureiro, Arinto und Azal
Boden	Granithaltig und sandig
Durchschnittliche produktion	80hl/ha
Alkoholgehalt	10% Vol.
Säuregehalt (Weinsäure)	6,5 g/l
Restzucker	11 g/l
Lagerfähigkeit	Bis zu 2 Jahre nach Abfüllung
Önologe	Manuel Soares
“Wine Consultant”	Denis Dubourdieu

Weinherstellungsprozess: Ausgewählte Hersteller der Region der Vinhos Verdes bringen die besten Trauben der regionalen Hauptsorten ins Weinherstellungszentrum von Aveleda. Aus den Trauben wird vorsichtig Wein gewonnen, indem sie sanft gepresst werden. Darauf folgt die Gärung unter kontrollierten Temperaturen. Bei der Abfüllung in Flaschen wird der Wein vorher gefiltert und durch Kälteeinwirkung stabilisiert.

Verkostungsnotiz: Er weist die Farbe von Zitrusfrüchten auf, ist klar und leicht moussierend. Dieser Wein ist sanft und frisch und hat ein köstliches, fruchtiges, jugendliches und ausgeglichenes Aroma.

Empfehlungen: ideal als Aperitif oder zum Essen, insbesondere zu leichten Gerichten aus der orientalischen Küche auf der Grundlagen von Gemüse und weißem Fleisch sowie zu Meeresfrüchten und Salaten. Aufgrund seiner Frische passt er besonders gut in eine jugendliche, lockere 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
350ml	12 flaschen pro Karton

