

Casal García Blanco

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: Trajadura, Loureiro, Arinto y Azal blanco.

Denominación de Origen: Vinho Verde.

Vinificación: La vinificación es producida por el método de uvas prensadas a baja presión, seguida por una fermentación alcohólica a temperaturas controladas entre 16° C y 18° C. Posteriormente, el vino es cuidadosamente filtrado y estabilizado por la acción del frío antes de ser embotellado.

Notas de Cata: De aspecto brillante. Aroma delicado y levemente afrutado. En boca, un vino fresco, sedoso y bien equilibrado y un poco efervescente.

Temperatura de Servicio: Servir entre 8° C a 10° C.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 10° G.L.

Gastronomía: Es ideal como aperitivo o como acompañante de las comidas, sobre todo con pescados, mariscos, comida asiática, y algunas carnes blancas. Por su frescura, es muy agradable para tomar en un ambiente informal.

VINHO VERDE
CASAL GARCIA

SINCE 1939

