



# Casal Garcia Rosé

## Ursprung

Portugal

## År

NV

## Pris inkl. moms

74,00 kr

## Systembolaget nr

51278

## Beskrivning

Casal Garcia Rosé har en intensiv doft med inslag av hallon, vattenmelon och röda vinbär. Vinet är ganska lätt med viss spritsighet (lite kolsyra) och smaken som är fruktig domineras av söta hallon, vattenmelon och apelsin.

## Rekommendation

Rosévinet passar utmärkt som sällskapsvin, men är även användbart till lättare anrättningar som sallader, och medelkraftiga fiskrätter. Varför inte en fräsch kycklingsallad med jordgubbar, bacon, och grillad grön sparris.

## Produktion

Druvorna som kommer från både Dourodalen och från området Vinho Verde. Musten jäser i kontrollerade tankar. Vid buteljeringen tillsätts litet kolsyra, som framhäver friskheten.

## Kul att veta

Casal Garcia skapades 1939 då fransmannen och önologen Eugène Hélice blev anställd som vinmakare på Quinta da Aveleda i Penafiel. Vinmakare idag är Manuel Soares.

Aveleda är ett familjeföretag som grundades 1870 och drivs idag av den 5:e generationen Guedes. Man har sitt bas i området Vinho Verde men har under åren utvecklat sin verksamhet, och är nu aktiva även i regionerna Douro och Barraida. Att ha ett sinne för detaljer och att bedriva tillverkningen på ett hållbart sätt, samt att bevara den biologiska mångfalden är tre viktiga kärnvärden i verksamheten. Det har bland annat visat sig genom att företaget är certifierat enligt ISO 14001, 14040 OCH 50001.

Aveleda är den största producenten och exportören av Vinho Verde och finns tillgängligt i mer än 80 olika länder. Distriktet Vinho Verde ligger i regionen Minho i nordvästra Portugal.

Produkttyp: Rosévin Volym: 750 ml

Alkoholhalt: 9,5 %

Druva:

Touriga Nacional 30% Tinta Roriz 30%

Övriga druvor 40%

Producent/varumärke: Aveleda

Förpackning: Flaska 750 ml

Förslutning: Skruvkork

Sockerhalt: 20 gram/liter

[www.folkofolk.se](http://www.folkofolk.se)

08-557 790 00, [info@folkofolk.se](mailto:info@folkofolk.se)