



VILLA ALVOR

ALGARVE

VILLA ALVOR BRANCO

Nascido e produzido em Alvor. Um blend elaborado com as melhores castas brancas do Algarve – exuberante e frutado - personificando este terroir geminado com os solos calcários e de influência Mediterrânica de Provence. Um vinho perfeito para harmonizar com o Algarve.



Especificações

Capacidade Garrafa: 750ml
Modelo garrafa: bordalesa branca
Vedante: rolha
Embalagem: caixa cartão 6 garrafas

Produtor	Aveleda
Designação de Origem	IG Algarve
País de Origem	Portugal
Ano de Colheita	2021
Castas	Arinto, Sauvignon Blanc, Antão Vaz e Verdelho
Solo	Argilo-calcários
Gradação Alcoólica	13% Vol.
Acidez Total (em Ácido Tartárico)	6,3 g/l
Açúcar Residual	<4 g/l
Conservação	Um vinho jovem, mas apto para envelhecimento em garrafa até 3 anos após engarrafamento.
Enólogo	Rodrigo Gonçalves
Wine Consultant	Valérie Lavigne

COLHEITA 2021

O ano de 2021 na região do Algarve foi particularmente seco, no entanto, como não foi muito quente, o stress hídrico das videiras foi facilmente gerido por chuvas fracas ao longo do ano. Apesar das diferenças climáticas, a vinha comportou-se bem e a vindima foi iniciada em agosto, conforme previsto, com a casta Moscatel-Galego-Roxo, seguida das uvas brancas e posteriormente as tintas em setembro. Mais um ano em que a qualidade dos brancos e rosés excede o prognóstico, originando vinhos muito frutados e frescos devido à frescura do ano e à excelente decisão da data de vindima.

VINIFICAÇÃO

Uma seleção cuidadosa de uvas em ótimo estado de maturação que foram suavemente prensadas e vinificadas a baixas temperaturas em cubas de inox, de forma a preservar a frescura e o caráter primário das castas.

NOTAS DE PROVA

Este vinho branco dá vida a dois elementos muito característicos do ambiente algarvio – o oceano e os citrinos. O primeiro impacto no nariz oferece-nos precisamente estas notas de limão, fruta branca e maresia, que nos dão uma sensação imediata de frescura. Na boca esta frescura é ampliada pela acidez muito viva, e por um toque de salinidade que o torna mais complexo e apetecível. É o acompanhamento perfeito para a gastronomia algarvia, tão voltada para o mar.

HARMONIZAÇÕES

- Peixes grelhados e assados
- Saladas ao vinagre ou vegetais com molhos balsâmicos
- Caris de marisco ou peixe

TEMPERATURA DE SERVIÇO

- 8° a 10°C