



VILLA ALVOR

ALGARVE

VILLA ALVOR TINTO

Nascido e produzido em Alvor. Um autêntico blend tinto do Algarve - aromático e cheio de garra - personificando este terroir geminado com os solos calcários e de influência Mediterrânica de Provence. Perfeito para harmonizar com o Algarve.



| | |
|---|---|
| Produtor | Aveleda |
| Designação de Origem | IG Algarve |
| País de Origem | Portugal |
| Ano de Colheita | 2021 |
| Castas | Touriga Nacional, Syrah, Aragonês, Trincadeira |
| Solo | Argilo-calcários |
| Gradação Alcoólica | 14% Vol. |
| Acidez Total (em Ácido Tartárico) | 6,3 g/l |
| Açúcar Residual | <3 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 passaram um período de maceração pré-fermentativa. Este vinho foi vinificado em cubas de inox e passou por uma prensagem muito suave de forma a preservar a frescura e o caráter primário das castas. Estagiou 3 meses em barricas usadas de carvalho francês para melhor integração dos taninos e sabores.

NOTAS DE PROVA

Um tinto que nos traz à memória a vegetação mediterrânica típica do algarve, com notas herbais de esteva envolvida em fruta preta. A par com a sua grande presença aromática, sobressaem também os taninos jovens, e uma boa acidez - que este clima equilibrado do Algarve lhe permite conservar. Todas estas componentes são unidas por uma textura suave na boca, transformando este vinho numa viagem envolvente e fresca pelas encostas algarvias.

HARMONIZAÇÕES

- Gastronomia Italiana
- Carnes grelhadas

TEMPERATURA DE SERVIÇO

- 16° a 18°C

Especificações

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