

## Villa Alvor Rosé 2023

**Produtor** Aveleda SA

**Região** Algarve | **Denominação de Origem** IG

**País de Origem** Portugal

**Ano de Colheita** 2023

**Castas** 20% Syrah, 20% Touriga Nacional, 20% Grenache, 20% Cinsault e 20% Castelão

**Solo** Argilo Calcário

**Graduação Alcoólica** 12.5% Vol.

**Açúcar Residual** < 2,0 g/l

**Acidez Total** (em Ácido Tartárico) 6,6 ± 0,5 g/L | **pH** 3.22

**Direção de Enologia** Diogo Campilho | **Enólogo** Rodrigo Gonçalves

**"Wine Consultant"** Valérie Lavigne

### Vindima 2023

As condições climáticas no Algarve durante o inverno favoreceram o crescimento das vinhas, mas a falta de chuva na primavera e o calor intenso no verão exigiram cuidados especiais para garantir o desenvolvimento saudável das vinhas. A vindima foi antecipada e obrigou a uma gestão precisa do estado de maturação das uvas que se revelou num equilíbrio e qualidade excepcional das uvas, estabelecendo a base para vinhos distintos, com muito bom equilíbrio entre acidez, grau e complexidade.

### Vinificação

As uvas são colhidas no seu ponto ótimo de maturação e a vindima é maioritariamente noturna, de modo a assegurar a frescura e propriedades aromáticas da fruta. Ao chegarem ao centro de vinificação, as uvas são submetidas a uma prensagem suave a baixa pressão, seguindo-se a vinificação em cubas de inox a temperaturas controladas, com o objetivo de preservar a frescura e o caráter primário do perfil aromático das castas.

### Notas de Prova

**Cor** | rosa claro, aspeto límpido e brilhante.

**Aroma** | boa intensidade aromática com notas florais, ligeiro cítrico e alguma tropicalidade.

**Sabor** | perfil fresco e frutado com uma acidez suave e equilibrada. Final longo e intenso, resultante da acidez e untuosidade do vinho.

### Prémios

**. WINE ENTHUSIAST**

Best Buy | Colheita 2022

**. JAMES SUCKLING**

89 pontos | Colheita 2021

### Harmonizações

Ideal para acompanhar pratos de cozinha italiana como *risottos* e pastas, um bom *gaspacho*, sobremesas leves e refrescantes como *mousse de frutas* e *pavlovas*.

### Recomendações

- . Servir a uma temperatura entre os 8° a 10°C
- . Armazenar na vertical em local seco e fresco e ao abrigo da luz
- . Consumir até 5 anos após engarrafamento



Seja Responsável. Beba com moderação.

**Garrafa** 750 ml  
**Modelo garrafa** Bordalesa  
**Vedante** Rolha  
**Caixa cartão** 6x750ml

**Ingredientes & Informação Nutricional:**

