



VILLA ALVOR

ALGARVE

VILLA ALVOR SINGULAR SAUVIGNON BLANC

A singularidade de um Sauvignon Blanc em terroir Algarvio. A pureza da casta é posta em evidência de forma surpreendente: exuberante e tropical, mas delicado e fresco. Toda a originalidade do Algarve num vinho.



Produtor	Aveleda
Designação de Origem	IG Algarve
País de Origem	Portugal
Ano de Colheita	2021
Castas	Sauvignon Blanc
Solo	Argilo-calcários
Gradação Alcoólica	12,5% Vol.
Acidez Total (em Ácido Tartárico)	6,3 g/l
Açúcar Residual	<4 g/l
Conservação	Um vinho jovem, mas apto para envelhecimento até 5 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

As melhores uvas Sauvignon Blanc são destinadas a este vinho. Antes de uma suave prensagem, as uvas estiveram em breve contacto pelicular. O mosto foi depois vinificado a baixas temperaturas em recipientes de inox, de forma a preservar a frescura e os aromas primários da casta. A textura sedosa do vinho é resultado de um estágio de 4 meses em contacto com as borras finas.

NOTAS DE PROVA

Uma casta internacionalmente reconhecida com uma expressão invulgar em terroir algarvio. No nariz, a exuberância das notas tropicais combina duas componentes oceânicas: o vegetal, que nos recorda as algas, e a mineralidade que nos traz o mar. A fermentação em aço inox e estágio sobre borras garante-lhe um interessante volume de boca, enriquecido por um toque quase que rochoso ao provar. Uma experiência que ganha vida e persistência devido à sua fresca acidez.

HARMONIZAÇÕES

- Comida asiática (temperos fortes ou molho agriçoce)
- Massadas, caldeiradas, feijoadas de peixe

TEMPERATURA DE SERVIÇO

- 10° a 12°C

Especificações

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