



VILLA ALVOR  
ALGARVE

## VILLA ALVOR SINGULAR MOSCATEL-GALEGO-ROXO ROSÉ

*A singularidade do Moscatel-Galego-Roxo em terroir Algarvio. A pureza desta casta tradicional do Algarve é evidenciada de uma forma única e inexplorada: frescura e aromas suculentos em harmonia com notas minerais, trazem-nos um resultado muito especial num rosé inesquecível.*



<b>Produtor</b>	Aveleda
<b>Designação de Origem</b>	IG Algarve
<b>País de Origem</b>	Portugal
<b>Ano de Colheita</b>	2021
<b>Castas</b>	Moscatel-Galego-Roxo
<b>Solo</b>	Argilo-calcários
<b>Graduação Alcoólica</b>	12,5% Vol.
<b>Acidez Total</b> (em Ácido Tartárico)	6,7 g/l
<b>Açúcar Residual</b>	<4 g/l
<b>Conservação</b>	Um vinho jovem, mas apto para envelhecimento até 5 anos após engarrafamento.
<b>Enólogo</b>	Rodrigo Gonçalves
<b>Wine Consultant</b>	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 Moscatel-Galego-Roxo são destinadas a este vinho. Antes de uma suave prensagem, as uvas estiveram em contacto pelicular durante um curto espaço de tempo. 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

Aromas de flor de laranjeira e frutas de caroço - como o pêssego e a ameixa branca. O contacto inicial com as películas, seguido da fermentação em inox e estágio sobre borras, conservam a frescura da fruta, enquanto lhe adicionam um lado mais complexo e sedoso, muito envolvente. Um rosé surpreendente e fresco, uma homenagem à natureza mediterrânica.

### HARMONIZAÇÕES

- Comida asiática (temperos fortes ou molho agri-doce)
- 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