



VILLA ALVOR

ALGARVE

VILLA ALVOR SINGULAR NEGRA-MOLE

Uma homenagem a esta casta autóctone Algarvia, única no mundo, que encontrou neste terroir a sua expressão mais icónica. Toda a originalidade do Algarve num vinho.

Produtor	Aveleda
Designação de Origem	IG Algarve
País de Origem	Portugal
Ano de Colheita	2021
Castas	Negra-Mole
Solo	Argilo-calcários
Gradação Alcoólica	13,5% Vol.
Acidez Total (em Ácido Tartárico)	4,63 g/l
Açúcar Residual	< 2,1 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, tais como a Negra-Mole, em setembro. A qualidade dos tintos excedeu as previsões, originando vinhos muito frutados e frescos devido à frescura do ano e à excelente decisão da data de vindima.

VINIFICAÇÃO

Apenas as melhores uvas Negra-Mole são destinadas a este vinho. Estas são maceradas durante 4 dias, seguindo-se uma remontagem durante 10 dias. A fermentação ocorre a temperaturas controladas por volta dos 22° de forma a preservar os aromas primários mais delicados. A textura sedosa do vinho e a integração perfeita de aromas são resultado de um estágio de 8 meses em barricas de carvalho francês, seguido de 4 meses de estágio em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Os bagos tintos e brancos, misturados no mesmo cacho, estão na origem de um tinto suave e fresco, com uma textura aveludada. Os aromas, a frutos do bosque e flores silvestres, têm a sua primeira expressão no nariz e ampliam-se depois na boca. Os taninos são extremamente redondos, característica reforçada pelo curto estágio em madeira, deixando uma sensação de veludo. Perante a suavidade dos taninos, a frescura deste vinho revela-se com maior evidência, deixando uma agradável sensação na boca e um aroma que persiste no final da prova.

HARMONIZAÇÕES

- Carpaccio de atum
- Pratos de polvo

TEMPERATURA DE SERVIÇO

- 14° a 16°C



Especificações

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