

Villa Alvor Singular Alicante Bouschet 2022

Produtor Aveleda SA
Região Algarve | **Denominação de Origem** IG
País de Origem Portugal
Ano de Colheita 2022
Castas 100% Alicante Bouschet
Solo Argilo Calcário
Graduação Alcoólica 13.5% Vol.
Açúcar Residual <0.6 g/l
Acidez Total (em Ácido Tartárico) 6,27 g/l | **pH** 3.68
Direção de Enologia Diogo Campilho | **Enólogo** Rodrigo Gonçalves
Wine Consultant Valérie Lavigne

Vindima 2022

2022 foi para Villa Alvor uma das vindimas mais prolongadas, iniciando-se na primeira semana de agosto e estendendo-se até à segunda semana de outubro, de modo a potenciar ao máximo a qualidade das nossas uvas. O aumento da nova área de vinha permitiu que tivéssemos mais 50% da produção, comparativamente ao ano anterior. Os vinhos da colheita 2022 são elegantes e aromáticos.

Vinificação

As melhores uvas Alicante Bouschet são colhidas e selecionadas à mão. São esmagadas com suavidade e são maceradas durante 3 dias em cubas de inox, com a temperatura de 10°C. Segue-se a fermentação alcoólica a temperatura controlada com a duração aproximada de 10 dias. Após prensagem suave em prensa pneumática, a fermentação maloláctica é feita em inox e quando termina o vinho é trasfegado para barricas de carvalho francês de 500L que permitem uma evolução suave durante o estágio de 10 meses, com baixa extração de madeira e preservação da fruta. Após engarrafamento, faz estágio de 4 meses em garrafa.

Notas de Prova

Cor | Aspeto límpido, brilhante e cor rubi intensa.

Aroma | Extremamente elegante, com um perfil jovem e frutado, marcado por notas de fruta vermelha madura.

Sabor | boa intensidade aromática, evidenciando-se a presença de notas de fruta vermelha madura, estrutura aveludada, textura sedosa e boa untuosidade marcada pela presença de um tanino suave e macio.

Prémios

WINE ENTHUSIAST
91 Pontos | Colheita 2019

REVISTA ESCANÇÃO
90 Pontos | Colheita 2018

Harmonizações

Ideal para ser acompanhado por tábuas de queijos, cabidela de galo e assados de caça ou carnes brancas.

Recomendações

- . Servir a uma temperatura entre os 16° e 18°C
- . Armazenar em local seco e fresco e ao abrigo da luz
- . Apto para consumo imediato, podendo evoluir até 5 anos após engarrafamento



Seja responsável. Beba com moderação.

Mais info:

Garrafa 750 ml
Modelo garrafa
Borgonha canela
Vedante Rolha
Caixa cartão 6x750ml

