

Villa Alvor Singular Alicante Bouschet 2023

Produtor Aveleda SA
Região Algarve | **Denominação de Origem** IG
País de Origem Portugal
Ano de Colheita 2023
Castas 100% Alicante Bouschet
Solo Argilocalcário
Graduação Alcoólica 13.5% Vol.
Açúcar Residual <2 g/l
Acidez Total (em Ácido Tartárico) 5.31 ± 0.5 g/l | **pH** 3.59
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 excecional das uvas, estabelecendo a base para vinhos distintos, com muito bom equilíbrio entre acidez, grau e complexidade.

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 9 meses, com baixa extração de madeira e preservação da fruta.

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 e chocolate, estrutura aveludada, textura sedosa e boa untuosidade marcada pela presença de um tanino suave e macio.

Prémios

JAMES SUCKLING 91 Pontos Colheita 2023	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

