

Uca violinista

O nosso vizinho caranguejo *Uca tangeri*, com a sua graciosa pinça de violinista, encanta as fêmeas e alegra o sapal. Luta e defende o seu território. Escava tocas na areia e promove a oxigenação dos solos. É por isso que nos inspira. Queremos fazer vinhos frescos e marítimos que sejam a expressão do nosso *terroir* e contribuir para que Alvor continue a ser um refúgio para a vida selvagem e um testemunho vivo da história.

Vinho Branco 2025

Vinho Regional Algarve

Tem um aroma muito apelativo, mostrando um perfil tropical e citrino num fundo mineral. Envolvente e fresco, tem uma prova desconcertantemente salgada e mineral. O final é muito agradável e persistente. Harmoniza na perfeição com entradas, perceves, ostras, saladas e peixe grelhado.



Castas	Arinto, Alvarinho, Crato Branco e Sauvignon Blanc
Solo	Argilo-Calcário
Clima	Mediterrâneo com influência Atlântica – clima fresco
Método Cultivo	Condução à vara – sistema Guyot.
Processo Vinificação	Vindima manual, fermentado em depósito inox a 14°C. Estágio sobre as borras finas durante 5 meses antes de ser engarrafado.
Álcool	11,5% vol
pH	3,2
Acidez	6,1 g/L
Açúcares totais	<0,6 g/L

