

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.

Vinha Rosé 2025

Vinha Regional Algarve

Rosado ligeiro. Notas de groselha fresca e goiaba com ligeiro floral. Reflete muito bem a sua origem com apelativa frescura, discreta salinidade num conjunto envolvente e suave. Bom a acompanhar saladas, mariscos ou comida asiática.



Castas	Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon
Solo	Argilo-Calcário
Clima	Mediterrâneo com influência Atlântica
Método Cultivo	Condução ao alto com poda em talão
Processo Vinificação	Vindima manual e prensa direta com cacho inteiro. A fermentação foi feita em cuba inox, seguida de estágio sobre borras finas durante 5 meses.
Álcool	12,5% vol
pH	3,36
Acidez	5,9 g/L
Açúcares totais	1,1 g/L

