

# Uca violinista

## Vinho Branco 2024



### Vinho Regional Algarve

Tem um aroma muito apelativo, mostrando primeiramente um perfil tropical e citrico, seguindo-se curiosas notas de ervas-doce e mineralidade. 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 e Bual

#### Solo

Argilo-Calcário

#### Clima

Mediterrâneo influência Atlântica

#### Método Cultivo

Condução ao alto com poda em talão

#### 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

O nosso vizinho caranguejo Uca-tangeri, com a sua graciosa pinça de violinista, encanta as fêmeas e alegria 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 seja 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.

