

Uca violinista

Vinha Rosé

2024



Vinho Regional Algarve

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

Castas Touriga Nacional, Aragonez e Syrah

Solo Argilo-Calcário

Clima Mediterrâneo 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% vol

pH 3,3

Acidez 5,8 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.

