

Uca violinista

Vinha Tinta 2024



Vinho Regional Algarve

Apelativas notas de frutos vermelhos maduros, chocolate preto e bergamota. A prova é muito agradável, suave, de perfil ligeiramente salgado e aromático. Termina sedoso e persistente. Ótimo para acompanhar entradas e pratos de carne.

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 para caixas de 15 Kg, seleção de uva e fermentação durante 10 dias a 24°C. Estágio parcial em barricas de carvalho francês durante 14 meses.

Álcool

13,5% vol

pH

3,6

Acidez

5,6 g/L

Açúcares totais

2 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.

