

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 Tinto 2023

Vinho Regional Algarve

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



Castas	Touriga Nacional, Aragonês e Syrah
Solo	Argilo-Cálcario
Clima	Mediterrâneo com 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.
Álcool	13,5% vol
pH	3,6
Acidez	5,6 g/L
Açúcares totais	2 g/L

