

Soalheiro 2011

A primeira marca de Alvarinho em Melgaço

Colheita	2011
Casta	Alvarinho
Sub-Região	Monção e Melgaço
DOC	Vinho Verde Alvarinho
Álcool	12,7 % vol.
Acidez Total	5,9 g/dm ³
Açúcar Residual	Seco
Acidez Volátil	0.28 g/dm ³
pH	3.3



Vinha: as uvas de Alvarinho utilizadas no Soalheiro clássico são provenientes de diversas vinhas de pequena dimensão implantadas em solo de origem granítica entre os 100 e os 200 metros de altitude e localizadas em microclima muito particular. Melgaço, a região mais norte de Portugal, está protegida por um conjunto de serras que permitem um casamento perfeito entre a pluviosidade, a temperatura e o número de horas de sol necessários à melhor maturação das uvas da casta Alvarinho. Esta boa exposição solar – local soalheiro - deu também o nome à parcela que esteve na origem da marca.

Soalheiro 2011 - uma colheita clássica. Esta colheita caracterizou-se por temperaturas elevadas no início do ciclo vegetativo que permitiram floração precoce pressupondo uma vindima antecipada, no entanto o mês de Julho foi anormalmente frio e o mês de Agosto teve temperaturas amenas que permitiram a obtenção de um Alvarinho equilibrado e aromático. Esta colheita tem um teor alcoólico clássico para um Soalheiro mantendo um bom equilíbrio de acidez. A vindima foi precoce e simultaneamente mais longa que a média, ocorrendo essencialmente nas primeiras duas semanas de Setembro. As condições climáticas de 2011 permitiram um aroma muito elegante, mineral e tropical, com um equilíbrio gustativo impar, fresco e intenso, antecipando uma boa capacidade de evolução.

Vinho: as uvas, exclusivamente da casta Alvarinho, são colhidas manualmente em caixas de pequena capacidade e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Após a prensagem, o mosto obtido decanta durante 48 horas, segue-se a fermentação, a temperatura controlada, usando leveduras pré-seleccionadas para o efeito. O engarrafamento efectua-se após a estabilização do vinho, sendo seguido de um estágio em garrafa. A vinificação do Alvarinho Soalheiro está direccionada para obter um vinho que concentre a qualidade das uvas e permita uma boa evolução após o engarrafamento.

Personalidade: cor amarela citrina, aroma com o perfil do Alvarinho Soalheiro Clássico, intenso e tropical com notas minerais. **A colheita 2011** mostra grande elegância aromática com longa intensidade gustativa.

Sugestão Gastronómica: ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.