

Germinar Soalheiro - Loureiro Vinhas Velhas

2020



Um Loureiro de influência atlântica no vale do rio Minho. No Soalheiro já conhecemos a casta Loureiro deste 2007 e até à data tem sido utilizada no lote com o Alvarinho num dos vinhos mais acarinhados – o Soalheiro ALLO. Com este novo vinho de Vinhas Velhas, além de querer inovar e sair da nossa zona de conforto que é o Alvarinho, queremos valorizar um novo território para o Loureiro que, apesar de estar desde sempre ligado a esta casta através de um dos mais bem sucedidos projetos de emparcelamento em Portugal, não tem tido vinhos 100% desse território.

A caminho da Sub-região de Monção e Melgaço fica Valença e, mesmo antes de entrar nesse território da origem do Alvarinho, deparamo-nos com o Monte do Faro. Dois territórios de vinho, o do Alvarinho e o do Loureiro, divididos por uma montanha que permite (ao Loureiro) e fecha (ao Alvarinho) a influência atlântica. A vinha escolhida tem mais de 30 anos e está localizada numa pequena parcela que produz uvas de Loureiro em pouca quantidade, mas com um aroma floral muito particular, acidez vincada e uma concentração de sabores minerais distinta do habitual que o tornam muito gastronómico.

De salientar que este novo monocasta Loureiro nasce como uma evolução do projeto social Germinar, promovido pelo Soalheiro em parceria com um viticultor de profissão e assistente social de formação que integra o Clube de Produtores e tem as suas vinhas no sopé poente do Monte do Faro em Valença e aplica todos os seus conhecimentos na vinha mas também na integração de pessoas com dificuldades cognitivas no trabalho da vinha de forma a promover a sua auto-estima e o seu desenvolvimento profissional.

O Germinar é feito com uvas Loureiro provenientes de uma vinha com mais de 30 anos plantada no sopé poente do Monte de Faro em Valença na margem esquerda do rio Minho, um território de eleição para a casta Loureiro onde a influência atlântica se faz sentir marcando a mineralidade do vinho e permitindo que se revelem os suaves aromas florais da casta.

Producer
Soalheiro

Region
Minho

Vinification

As uvas são vindimadas à mão. Após a prensagem, antes da fermentação, o mosto é clarificado. A fermentação ocorre numa cuba de inox a uma temperatura baixa e em dois depósitos em forma de ovo da nossa área de inovação, um de inox e outro de cimento, para que o lote final, devido à băttonage constante nas borras finas, transmita complexidade e persistência gustativa superiores ao que normalmente encontramos nesta casta.

Grape Varieties
Loureiro

Alcohol (%)
12

pH
3.09

Total Acidity (g/dm³)
6.6

Volatile Acidity (g/dm³)
0.31

Residual Sugar
Dry (< 1,5g/l)

{ The values are approximate }

Tasting Notes

Cor amarelo-limão brilhante, aroma elegante marcado pelas notas minerais e florais. Sabor seco e fresco, revelando o lado elegante da casta Loureiro que tem sempre uma persistência de acidez bem vincada.

Food Suggestions

O Soalheiro Germinar é preciso e elegante, casando na perfeição com a cozinha mediterrânica, peixe e marisco, mas também com a cozinha asiática e com ceviches.