

Alvarinho Soalheiro 2014



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 2014 é um clássico com um perfil preciso, sobriedade aromática e uma grande elegância de sabor. As condições climáticas de 2014 permitiram um aroma elegante, mineral e tropical, com um grande equilíbrio de sabor, fresco e intenso, antecipando uma boa capacidade de evolução em garrafa. As temperaturas moderadas durante a maturação (julho e agosto) favoreceram a concentração aromática e níveis de álcool moderados associados a um excelente balanço de acidez nas uvas. Como habitualmente iniciamos a vindima cedo em Setembro para manter a frescura aromática nas uvas de Alvarinho. Esta estratégia foi muito importante nesta vindima em particular devido à chuva que ocorreu no final do mês e em outubro. Soalheiro 2014 – uma colheita clássica e elegante.

Produtor
Soalheiro

Região
Melgaço, Monção

Vinificação

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.

Castas
Alvarinho

Álcool (%)
12.5

pH
3.3

Acidez Total (g/dm³)
6.1

Acidez Volátil (g/dm³)
0.32

{ the values are orientative }

Notas de Prova

Cor amarela citrina, aroma com o perfil do Alvarinho Soalheiro Clássico, intenso e tropical com notas minerais. O Soalheiro 2014 é um clássico com um perfil preciso, sobriedade aromática e uma grande elegância de sabor.

Sugestão de Acompanhamento

Ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.