

Alvarinho Soalheiro 9% Dócil 2016



As uvas de Alvarinho são provenientes de diversas vinhas de pequena dimensão implantadas em solo de origem granítica entre os 100 e os 200 metros de altitude. 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.

Soalheiro 2016 - um vinho elegante aromaticamente e persistente de sabor. Perfeita como a colheita anterior, contudo diferente, a colheita 2016 é mais elegante e de álcool mais moderado, os aromas são citrinos e tropicais, destacando-se o sabor pela enorme persistência. “Não é habitual ter duas colheitas perfeitas seguidas, 2015 foi excepcional e 2016 segue pelo mesmo caminho...” afirmam os produtores da primeira marca de Alvarinho de Melgaço.

Produtor
Soalheiro

Região
Melgaço, Monção

Vinificação

As uvas de Alvarinho sem vindima tardia foram colhidas em caixas de pequena capacidade e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. O mosto obtido por prensagem das uvas inteiras foi decantado e fermentado a temperatura baixa. A fermentação decorreu em inox até atingir o equilíbrio de doçura e acidez pretendido e que ditaram o álcool final deste Soalheiro – 9%.

Castas
Alvarinho

Álcool (%)
9

pH
3.26

Acidez Total (g/dm³)
7

Acidez Volátil (g/dm³)
0.51

{ the values are orientative }

Notas de Prova

Notas citrinas e tropicais da casta Alvarinho com um equilíbrio de acidez e doçura invulgares.

Sugestão de Acompanhamento

Ideal como aperitivo ou para acompanhar um bom fim de tarde. Em alternativa pode aparecer durante a conversa no final de uma janturada.