

## SOALHEIRO AGUARDENTE BAGACEIRA VELHA ALVARINHO

Soalheiro Aguardente Bagaceira Velha é produzido por destilação das películas após a prensagem do Alvarinho na Quinta de Soalheiro. Antigamente, todos os produtores de uva faziam pequenas destilações para consumo próprio e nós não somos diferentes. Nos primeiros tempos da nossa adega, João António Cerderia criou uma Bagaceira de qualidade que envelheceu durante muitos anos em barricas de carvalho. Depois de a provar todos os anos consecutivamente, o nosso enólogo decidiu que a Aguardente Bagaceira Velha iria beneficiar de, pelo menos, 20 anos de envelhecimento. A aguardente envelhece em barricas de carvalho, dos quais extrai a cor e estrutura e que lhe complementam o aroma intenso da casta Alvarinho.

**Região**  
Monção and Melgaço, Vinho Verde DOC

**Álcool (%)**  
48.8

### SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Aguardente Bagaceira Velha é uma aguardente que tem o seu momento alto quando servida como digestivo no final de uma refeição. É maravilhosa quando acompanhada por algo doce. Recomendamos ainda a sua utilização como ingrediente em sobremesas, tais como mousses, por forma a enaltecer o aroma e o sabor.

### NOTAS DE PROVA

A nossa Aguardente Bagaceira Velha tem um aroma complexo simultaneamente delicado e perfumado. No palato revela um equilíbrio perfeito entre a natureza aromática do Alvarinho e o envelhecimento prolongado em carvalho.

### TERROIR

As uvas Alvarinho utilizadas nesta aguardente de bagaço provêm de várias vinhas de pequena dimensão, plantadas em solo granítico entre 100 e 200 metros de altitude. Com um microclima muito particular, a região de Monção e Melgaço está protegida por uma série de montanhas que criam as condições perfeitas de pluviosidade, temperatura e número de horas de sol necessário para a excelente maturação do Alvarinho.

### VINIFICAÇÃO

As películas aromáticas de Alvarinho que permanecem após a prensagem, fermentam durante 1 mês num ambiente sem ar. Esta fermentação transforma o açúcar residual existente em álcool e extrai os melhores sabores das películas. A destilação lenta, utilizando o método tradicional, ajuda a revelar os aromas que continuarão depois a concentrar-se durante o processo de envelhecimento. Actualmente, a nossa Soalheiro Aguardente envelhece durante pelo menos 20 anos. Nos primeiros anos estagia em carvalho jovem, depois passa para carvalho velho e, finalmente, envelhece em barricas usadas e que anteriormente serviram para a produção de Vinho do Porto. O complexo processo de envelhecimento ao longo dos anos dá a esta aguardente uma personalidade única.

