

# Alvarinho Soalheiro 2011



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.

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 (%)  
12.7

pH  
3.3

Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>)  
5.9

Acidez Volátil (g/dm<sup>3</sup>)  
0.28

{ the values are orientative }

## Notas de Prova

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 de Acompanhamento

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