

Alvarinho Soalheiro 2012



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 2012 – uma colheita perfeita. Os meses de Verão e essencialmente o mês de Agosto com temperaturas moderadas e noites frias favoreceu uma maturação lenta que concentrou os aromas varietais das uvas. O início de Setembro quente e seco contribuiu para um equilíbrio perfeito no Alvarinho que produzimos. Em 2012, a floração ocorreu duas semanas mais tarde do que a última colheita fruto de um Inverno com pouca precipitação. A chuva chegou mais tarde e alguma durante a floração o que levou a cachos de menor dimensão, mas muito equilibrados. Este ano começamos a vindima na segunda semana de Setembro para manter a frescura habitual no Soalheiro. O Soalheiro 2012 é um Alvarinho ao nosso estilo, elegante e intenso.

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 (%)
12.8

pH
3.2

Acidez Total (g/dm³)
6.3

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. A colheita 2012 mostra equilíbrio aromático, com um final de boca elegante e intenso.

Sugestão de Acompanhamento

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