

# Alvarinho Soalheiro 2016



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.

## DIAS QUENTES E NOITES FRIAS PERMITEM A MANUTENÇÃO DE AROMAS FRESCOS E FRUTADOS COM UMA ACIDEZ PRESENTE, MAS MODERADA

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. A precipitação no inverno foi baixa e inferior à média. Em janeiro a precipitação aumentou e foi muito elevada com temperatura média do ar também mais elevada que o habitual. Globalmente, o inverno foi quente, o que induziu um abrolhamento ligeiramente precoce com rebentação regular. A primavera foi chuvosa e fria essencialmente nos meses de março, abril e maio, o que induziu irregularidade e atraso no ciclo vegetativo. A floração ocorreu com o atraso de cerca de duas semanas e diminuiu o vingamento, permitindo uma melhor repartição da produção em cada videira com o consequente incremento de qualidade. A partir de junho, a precipitação diminuiu drasticamente e as temperaturas médias subiram. Os meses de julho e agosto foram quentes e muito secos, com temperaturas médias elevadas e praticamente com ausência de precipitação. O setembro seguiu a mesma tendência contribuindo para uma vindima precoce, a começar na primeira semana, mostrando que o atraso verificado na Primavera tinha sido claramente recuperado. **Esta característica climática durante a maturação está muitas vezes associada ao microclima de Monção e Melgaço, que alterna dias quentes com noites frias, permitindo a manutenção de aromas frescos e frutados com uma acidez presente, mas moderada, bem ao estilo que definimos para o Soalheiro.**

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 (%)  
12.2

pH  
3.17

Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>)  
6

Acidez Volátil (g/dm<sup>3</sup>)  
0.35

{ os valores são orientativos }

### Notas de Prova

Cor amarela citrina, aroma com o perfil do Alvarinho Soalheiro Clássico, intenso e tropical com notas minerais.

### Sugestão de Acompanhamento

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