

Soalheiro Espumante Bruto Alvarinho



As uvas de Alvarinho utilizadas na vinificação do Soalheiro Espumante são seleccionadas nas vinhas com uma concentração em açúcar mais baixa e de acidez fresca 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.

Produtor
Soalheiro

Região
Melgaço, Monção

Vinificação

A elaboração de um Espumante a partir da casta Alvarinho obriga a uma escolha criteriosa das uvas. O mosto resultante desta selecção fermenta a temperatura controlada, obtendo-se o vinho base para espumante. Este vinho sofre, já em garrafa, uma segunda fermentação. A permanência na cave, a temperatura baixa e constante durante vários meses permite que este espumante mostre toda a elegância da casta Alvarinho. Finda esta fase de fermentação e estágio, procede-se ao "degorgement", operação que permite a eliminação das leveduras existentes em garrafa e a substituição da cápsula metálica provisória pela rolha definitiva típica do espumante.

Castas
Alvarinho

pH
3.32

Acidez Total (g/dm³)
6.1

Acidez Volátil (g/dm³)
0.27

Açúcar Residual
Bruto

{ os valores são orientativos }

Notas de Prova

Apresenta cor amarela citrina, bolha fina e persistente. O aroma revela a fruta da casta Alvarinho, denotando um bom equilíbrio entre a acidez e o álcool. O sabor apresenta persistência e complexidade.

Sugestão de Acompanhamento

Muito versátil acompanhando uma grande diversidade de gastronomia. É ideal como aperitivo ou para acompanhar assados no forno.