

Alvarinho Soalheiro Granit 2019



O **Soalheiro Granit** revela o lado mais mineral da casta Alvarinho. É um Alvarinho que sai de uma seleção específica de vinhas plantadas acima dos 300 metros de altitude, revelando a mineralidade que relaciona o solo de origem granítica do terroir de Monção e Melgaço e a casta Alvarinho, aprimorado com a batonage e o estágio nas borras finas. A fermentação ocorre em cubas de inox a temperatura mais elevada que a usual em vinhos brancos, mostrando aroma elegante e mais mineral com um final seco e persistente.

As uvas de Alvarinho utilizadas no Soalheiro Granit são provenientes de vinhas de pequena dimensão implantadas em solo de origem granítica acima dos 300 metros de altitude e localizadas no microclima particular da sub-região de Monção e Melgaço, a região mais norte de Portugal.

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. 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 em cubas de inox a temperatura mais elevada que o habitual, usando leveduras pré-selecionadas para o efeito.

O engarrafamento efetua-se após a batonage e o estágio nas borras finas.

Castas
Alvarinho

Álcool (%)
13

pH
3.12

Acidez Total (g/dm³)
6.6

Acidez Volátil (g/dm³)
0.36

Açúcar Residual
Seco

{ os valores são orientativos }

Notas de Prova

Cor amarela citrina, aroma com o perfil contido e elegante com notas minerais e final seco. O Soalheiro Granit revela o lado mais mineral da casta Alvarinho terminando com um final seco e persistente.

Sugestão de Acompanhamento

Ideal para a refeição sendo um perfil de Soalheiro muito gastronómico acompanhando todo o tipo de pratos de marisco ou peixe.