

Alvarinho Soalheiro Primeiras Vinhas 2013



As uvas de Alvarinho, produzidas segundo os conceitos da agricultura biológica onde protegemos o ecossistema vitícola fomentando a biodiversidade e a sustentabilidade ambiental, são colhidas manualmente nas vinhas velhas com mais de 30 anos existentes na Quinta de Soalheiro, as Primeiras Vinhas. O microclima que influencia a produção das uvas de Alvarinho é 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.

2013 – uma colheita especial – a pureza aromática da casta Alvarinho com um equilíbrio perfeito entre mineralidade e elegância de sabor que aparece realçado no Soalheiro Primeiras Vinhas. O clima em julho e agosto, muito seco e quente, mas com noites frias, favoreceram uma vindima de muito boa qualidade com um amadurecimento lento a manter o álcool em níveis moderados, mas que ajustou a acidez devido a temperaturas diurnas moderadamente elevadas. O Soalheiro Primeiras Vinhas 2013 é mineral, sóbrio e com persistência gustativa impar realçando todo o potencial das primeiras vinhas de Alvarinho plantadas na Quinta de 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. A fermentação ocorre essencialmente em inox a temperatura muito baixa (apenas 15% do volume total fermenta em cascos usados de carvalho), com manutenção das borras finas até início de Maio, mês em que ocorre o engarrafamento.

Castas
Alvarinho

Álcool (%)
13

pH
3.33

Acidez Total (g/dm³)
5.4

Acidez Volátil (g/dm³)
0.3

{ the values are orientative }

Notas de Prova

Cor amarela citrina, aroma elegante e cheio que cresce no copo, tornando-se cada vez mais persistente. O sabor é encorpado, fresco e com grande complexidade gustativa.

Sugestão de Acompanhamento

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