

Alvarinho Soalheiro Primeiras Vinhas 2017



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 40 anos existentes na Quinta de Soalheiro, as Primeiras Vinhas. Atualmente integramos ainda no lote uma seleção de uvas de Alvarinho plantadas em Pé-franco.

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.

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 (cerca de 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. Nesta colheita integramos ainda no lote Alvarinho com estágio em pipa de carvalho de grande dimensão.

Castas
Alvarinho

pH
3.37

Acidez Total (g/dm³)
6

Acidez Volátil (g/dm³)
0.32

Açúcar Residual
Seco

{ os valores são orientativos }

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.