

# Alvarinho Soalheiro Reserva 2011



As uvas de Alvarinho produzidas de forma biológica são colhidas manualmente nas vinhas velhas existentes na Quinta de Soalheiro. 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.

2011 – uma colheita clássica. Esta colheita caracterizou-se por temperaturas elevadas no início do ciclo vegetativo que permitiram floração precoce pressupondo uma vindima antecipada, no entanto o mês de Julho foi anormalmente frio e o mês de Agosto teve temperaturas amenas que permitiram a obtenção de um Alvarinho equilibrado e aromático. Esta colheita tem um teor alcoólico clássico para um Soalheiro mantendo um bom equilíbrio de acidez. A vindima foi precoce e simultaneamente mais longa que a média, ocorrendo essencialmente nas primeiras duas semanas de Setembro. As condições climáticas de 2011 permitiram um aroma muito elegante, mineral e tropical, com um equilíbrio gustativo impar, fresco e intenso, antecipando uma boa capacidade de evolução.

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 e estágio em Casco de Carvalho Francês (barricas novas e usadas), tendo permanecido nas borras finas com batonnage periódica até final de Agosto 2012.

Castas  
Alvarinho

Álcool (%)  
13

pH  
3.31

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

Acidez Volátil (g/dm<sup>3</sup>)  
0.53

{ the values are orientative }

## Notas de Prova

Cor amarela intensa, aroma elegante e persistente com nuances de barrica, mantendo a frescura e a fruta da casta Alvarinho. O sabor é encorpado e complexo.

## Sugestão de Acompanhamento

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