

Alvarinho Soalheiro 9% Dócil 2014



As uvas de Alvarinho são provenientes de diversas vinhas de pequena dimensão 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.

Soalheiro 2014 é um clássico com um perfil preciso, sobriedade aromática e uma grande elegância de sabor. As condições climáticas de 2014 permitiram um aroma elegante, mineral e tropical, com um grande equilíbrio de sabor, fresco e intenso, antecipando uma boa capacidade de evolução em garrafa. As temperaturas moderadas durante a maturação (julho e agosto) favoreceram a concentração aromática e níveis de álcool moderados associados a um excelente balanço de acidez nas uvas. Como habitualmente iniciamos a vindima cedo em Setembro para manter a frescura aromática nas uvas de Alvarinho. Esta estratégia foi muito importante nesta vindima em particular devido à chuva que ocorreu no final do mês e em outubro. Soalheiro 2014 - uma colheita clássica e elegante.

Produtor
Soalheiro

Região
Melgaço, Monção

Vinificação

As uvas de Alvarinho sem vindima tardia foram colhidas em caixas de pequena capacidade e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. O mosto obtido por prensagem das uvas inteiras foi decantado e fermentado a temperatura baixa. A fermentação decorreu em inox até atingir o equilíbrio de doçura e acidez pretendido e que ditaram o álcool final deste Soalheiro – 9%.

Castas
Alvarinho

Álcool (%)
9

pH
3.3

Acidez Total (g/dm³)
7

Acidez Volátil (g/dm³)
0.4

Açúcar Residual
47

{ the values are orientative }

Notas de Prova

Notas citrinas e tropicais da casta Alvarinho com um equilíbrio de acidez e doçura invulgares.

Sugestão de Acompanhamento

Ideal como aperitivo ou para acompanhar um bom fim de tarde. Em alternativa pode aparecer durante a conversa no final de uma jantarda.