

Alvarinho Soalheiro 9% Dócil 2015



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 2015 - uma colheita perfeita e consistente.

Os meses de verão e especificamente agosto tiveram temperaturas moderadas durante o dia e noites frias que favoreceram uma maturação lenta e a concentração dos aromas nas uvas. O início de setembro seco contribuiu para um equilíbrio perfeito no Alvarinho. Em 2015, a floração ocorreu duas semanas mais tarde do que a última colheita devido à pouca precipitação no inverno. Este ano iniciamos a colheita na primeira semana de setembro para manter o perfil refrescante característico do Soalheiro. **O Soalheiro Alvarinho 2015 é um vinho bem ao nosso estilo, elegante e intenso.**

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
3.28

Acidez Total (g/dm³)
7

Acidez Volátil (g/dm³)
0.49

Açúcar Residual
48

{ 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 janturada.