

SOALHEIRO 9% ALVARINHO 2021

O Soalheiro 9% é um Alvarinho com uma doçura diferente do conceito clássico e que nos mostra claramente que vinhos com baixo teor alcoólico podem ter o mesmo carácter e elegância de vinhos com alto teor alcoólico. Com açúcar residual e acidez viva, o Soalheiro 9% exprime o potencial do Território para produzir vinhos naturalmente doces, sem necessidade de um amadurecimento excessivo das uvas, onde as características essenciais do Alvarinho, tais como a fruta e a juventude, não se perdem. O Soalheiro 9% encontrou inspiração no Riesling de Mosel, na Alemanha, contando com o toque inconfundível do Alvarinho de Monção e Melgaço.



Região
Minho IGP

Álcool (%)
9

Acidez Total (g/dm³)
7.8

Açúcar Residual (g/l)
46.9

Castas
Alvarinho

pH
3.16

Acidez Volátil (g/dm³)
0.34

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Naturalmente, este vinho é excelente no fim de uma refeição, sozinho ou acompanhado de uma sobremesa. O equilíbrio entre acidez e açúcar residual significa que este vinho brilha especialmente com sabores mais intensos, tal como foie gras ou um queijo forte e salgado.

NOTAS DE PROVA

As uvas Alvarinho utilizadas no Soalheiro 9% provêm de pequenas parcelas, localizadas a uma altitude entre 100 e 200 metros, e de vinhas plantadas em solo granítico. Estas estão protegidas por uma cadeia montanhosa que dá origem a um microclima muito particular nesta região de Monção e Melgaço, criando as condições perfeitas de pluviosidade, temperatura e número de horas de sol necessárias para a optima maturação das uvas Alvarinho.

TERROIR

O Granit é feito com uvas Alvarinho provenientes de uma seleção específica de pequenas vinhas plantadas em solo granítico, atualmente, a cerca de 400 metros de altitude na sub-região de Monção e Melgaço. Quanto mais altas são as vinhas, o lado mais frutado do Alvarinho dá lugar a notas de acidez e mineralidade. As parcelas são escolhidas devido à mineralidade e à menor fertilidade do solo, levando as raízes das videiras de Alvarinho a afundarem-se mais na encosta da montanha para encontrar nutrientes.

VINIFICAÇÃO

As uvas Alvarinho foram vindimadas manualmente com frescura e sem maturação excessiva porque o Soalheiro 9% não é um colheita tardia. O mosto, obtido por prensagem das uvas inteiras, foi decantado e fermentado a baixa temperatura. A fermentação decorreu em inox, mas não se dá por completo. Isto dá ao vinho um equilíbrio preciso entre doçura e acidez e um baixo teor alcoólico final.