

## SOALHEIRO AG.HORA ALVARINHO 2021

O Soalheiro Ag.hora Alvarinho é sobre pessoas! Inspirado pela mais antiga tradição vinícola, este vinho é o resultado do desejo de acolher novas ideias no Soalheiro e criar um vinho único através da partilha de culturas e conhecimentos entre os jovens georgianos e a equipa do Soalheiro. Começamos pelo Alvarinho porque é a nossa primeira casta e no segundo ano do projeto desafiámo-nos a explorar novas castas, do qual resultou o Soalheiro Ag.hora Loureiro.

Os vinhos Ag.hora, na sua essência, são a nossa crença de que pessoas com paixão podem criar resultados inovadores, diferentes e únicos através da partilha de cultura, conhecimento e experiência. O nome Ag.hora é uma fusão de duas palavras: “agora” e “hora”, porque este vinho é o resultado da nossa mentalidade de que o “tempo para a diferença é agora”.

**Região**  
IG Minho

**Álcool (%)**  
11.5

**Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>)**  
6.5

**Açúcar Residual**  
Seco

**Castas**  
Alvarinho

**pH**  
3.36

**Acidez Volátil (g/dm<sup>3</sup>)**  
0.43

### SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

O Soalheiro Ag.hora Alvarinho é um vinho perfeito para descobrir num wine bar a copo. É um vinho distinto, com um carácter forte e perfeito para ser acompanhado por comida. Recomendamos pratos de peixe gordo, borrego, pato, frango assado, queijos curados e também pratos que incluam molho de natas ou cogumelos como, por exemplo, um delicioso risoto.

### NOTAS DE PROVA

O Soalheiro Ag.hora Alvarinho mostra uma persistência gustativa bastante elevada, quando comparada a um vinho tinto. Este vinho tem cor amarela-dourada. O aroma é diferente devido ao contacto com as películas e ao sabor elegante com taninos.

### TERROIR

As uvas Alvarinho são influenciadas por um microclima único, recebendo as condições perfeitas de chuva, temperatura e número de horas de sol. Isto graças a uma cadeia de montanhas que protege Monção e Melgaço da influência atlântica. Os solos são graníticos, e as uvas são cultivadas utilizando práticas que suportam a biodiversidade e o ecossistema vitícola, promovendo a sustentabilidade ambiental.

### VINIFICAÇÃO

A vinificação foi inspirada no estilo georgiano. As uvas Alvarinho foram colhidas à mão, parcialmente desengaçadas e suavemente pisadas a pé. O vinho que fermentou com leveduras espontâneas em Terracota ficou em contacto com as películas por um período de cerca de três meses, antes de ser cuidadosamente prensado numa prensa vertical. Após a prensagem, o vinho voltou às Terracota, já sem as películas, para um estágio de pelo menos 4 meses.

