

Alvarinho Soalheiro 2010



As uvas de Alvarinho utilizadas no Soalheiro clássico são provenientes de diversas vinhas de pequena dimensão implantadas em solo de origem granítica entre os 100 e os 200 metros de altitude e localizadas em microclima 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.

A colheita 2010 caracterizou-se por temperaturas elevadas e praticamente ausência de precipitação durante os meses de Julho, Agosto e Setembro. Esta colheita tem um teor alcoólico um pouco superior com uma acidez ligeiramente inferior à média. Para manter a frescura e o equilíbrio entre os aromas, acidez e açúcares a vindima foi mais concentrada em dias, tendo ocorrido apenas na segunda semana de Setembro, entre os dias 10 e 19 de Setembro. Estas condições permitiram um aroma elegante com uma maior persistência gustativa da casta Alvarinho.

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, a temperatura controlada, usando leveduras pré-seleccionadas para o efeito. O engarrafamento efectua-se após a estabilização do vinho, sendo seguido de um estágio em garrafa. A vinificação do Alvarinho Soalheiro está direccionada para obter um vinho que concentre a qualidade das uvas e permita uma boa evolução após o engarrafamento.

Castas
Alvarinho

Álcool (%)
13

pH
3.23

Acidez Total (g/dm³)
6.1

Acidez Volátil (g/dm³)
0.33

{ os valores são orientativos }

Notas de Prova

Cor amarela citrina, aroma com o perfil do Alvarinho Soalheiro Clássico, intenso e tropical com notas florais e minerais. A colheita 2010 distingue-se pela elegância aromática e pela intensidade gustativa.

Sugestão de Acompanhamento

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