

# SOALHEIRO

## COTA 27 2022



O Cota 27 é um Alvarinho que nasce nas cotas mais baixas do vale de Monção e Melgaço, em pequenas parcelas de vinha junto ao Rio Minho, onde os solos são mais ricos em barro. O interesse sobre a mineralidade característica do Alvarinho de montanha, inspirou-nos a procurar o oposto junto ao rio, um perfil que explorámos na Cave da Inovação.

### TERROIR

Monção e Melgaço, a região mais a norte de Portugal, está protegida por montanhas circundantes que proporcionam condições em que chuva, temperatura e número de horas de sol são os mais adequados para a melhor maturação da casta Alvarinho. O objetivo de refletir a diversidade do território em vinhos, de explorar ao limite a elasticidade do Alvarinho no território de origem, resulta numa procura contínua de perfis diferenciados dentro do território. O Cota 27 nasce pela curiosidade despertada no controlo de maturação de vinhas junto ao Rio Minho, onde os solos são mais ricos em barro - o sabor diferenciado das uvas levou-nos a querer perceber o porquê dessa diferença e como a podíamos refletir num vinho.

### VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas à mão. Após a prensagem e antes da fermentação, o mosto é clarificado a baixa temperatura. Partimos de uma seleção de uvas de Alvarinho provenientes de parcelas junto ao Rio Minho, nas cotas mais baixas do vale de Monção e Melgaço. Este vinho inicia a fermentação num *foudre* de carvalho francês e termina em barricas usadas de 225 litros de carvalho francês e num ovo de inox. No ovo existe uma *bâtonnage* natural e nas barricas sofre *bâtonnage* durante 9 meses sobre as borras mais finas. Faz um estágio de 6 meses em garrafa.

### NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor amarelo palha intensa, com reflexos dourados, é limpo e brilhante. No nariz, combina aromas de frutas mais maduras, como maçã reineta, ameixa e casca de limão, com notas florais de acácia e sabugueiro. Em segundo plano, o caráter mineral, com um suave toque de fumo, confere-lhe grande profundidade e elegância. Na boca, o vinho é untuoso e tem ampla estrutura. É elegante e complexo. Com volume e frescura em perfeito equilíbrio, tem um final de boca longo e persistente. A acidez é equilibrada e integrada, conferindo-lhe uma característica amigável e subtil.

### SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Este é um vinho bastante gastronómico, ideal para acompanhar uma refeição. Desde lagostins grelhados, passando pelo arroz de marisco, arroz de peixe ou peixes assados no forno, até pratos da culinária oriental.

**REGIÃO** Monção e Melgaço, Vinho Verde DOC

**CASTAS** Alvarinho

**ÁLCOOL** 12% vol.

**ACIDEZ TOTAL** (g/dm<sup>3</sup>) 5.6

**açúcar residual** Seco

**pH** 3.52

**ACIDEZ VOLÁTIL** (g/dm<sup>3</sup>) 0.68