

SOALHEIRO ESPUMANTE PET NAT ALVARINHO 2020

Olhar para o céu é a ferramenta mais antiga da vitivinicultura. O nosso Pet Nat Alvarinho é um espumante inspirado no método ancestral, um vinho com um movimento natural e borbulhar elegante.

O processo de vinificação, pouco interventivo, recorre ao fim da primeira fermentação alcoólica em garrafa, sem recurso a *dégorgement*, nem adição de açúcares.

A inovação tem levado o Soalheiro para vinhos que no passado pareciam improváveis de experimentar com a casta Alvarinho. O nosso Pet Nat confirma a elasticidade da casta e propõe a descoberta descontraída de um espumante leve e jovial. Quatro rótulos, uma nuvem.



Região
IG Minho

Álcool (%)
12.5

Acidez Total (g/dm³)
6

Açúcar Residual
Extra-Seco (16 g/l)

Castas
Alvarinho

pH
3.20

Acidez Volátil (g/dm³)
0.2

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

O Soalheiro Espumante Pet Nat Alvarinho 2020, pelo seu perfil, não precisa de acompanhamento. Pode ser bebido sozinho, como aperitivo de uma conversa entre amigos, num final de tarde num bar.

É também uma excelente escolha para degustar com assados e grelhados.

NOTAS DE PROVA

O Soalheiro Espumante Pet Nat Alvarinho 2020 é um vinho fresco e leve, com um toque suave no fim de boca, devido a uma paragem de fermentação espontânea.

TERROIR

A região de Monção e Melgaço, localizada no ponto mais a norte de Portugal, está protegida por um conjunto de montanhas que criam um microclima onde a precipitação, a temperatura e o número de horas de sol estão em perfeita harmonia para proporcionar o amadurecimento ideal das uvas de Alvarinho. Estas uvas provêm de pequenas vinhas plantadas em solo granítico, a uma altitude mais elevada, permitindo obter uma forte expressão das características desta casta.

VINIFICAÇÃO

No final da fermentação alcoólica, quando o vinho tem cerca de 20 g de açúcar residual, coloca-se em garrafa, onde fermenta os restantes açúcares e ganha o gás característico de espumante. Neste vinho, não é realizado *dégorgement*, pelo que as leveduras responsáveis pela fermentação se mantêm na garrafa. Diferencia-se dos restantes espumantes pelo facto do gás ser resultado do açúcar natural da primeira fermentação.