

SOALHEIRO MINERAL ROSÉ ALVARINHO & PINOT NOIR 2021

Soalheiro Mineral Rosé nasce do desejo de produzir um rosé no estilo leve e seco do Sul de França. Este estilo não é comum na nossa região e com este vinho esperamos mostrar a versatilidade do nosso Território. O *Soalheiro Mineral Rosé* deve a sua persistência ao Pinot Noir e a sua elegância ao Alvarinho. Revela uma mineralidade e um teor alcoólico moderado, sem a doçura intensa, muitas vezes, associada aos rosés. Perfil que faz dele a companhia perfeita para qualquer ocasião - ao balcão de um bar, antes ou depois da refeição, ou a acompanhar um prato principal.



Região
Minho IGP

Álcool (%)
11.5

Acidez Total (g/dm³)
6.1

Açúcar Residual
Seco

Castas
Alvarinho (70%), Pinot Noir (30%)

pH
3.35

Acidez Volátil (g/dm³)
0.4

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

O *Soalheiro Mineral Rosé* é um excelente aperitivo, ótimo para ser consumido a copo. Perfeito para harmonizar com pratos leves, como saladas, peixe ou marisco, pratos da cozinha asiática e mediterrânica.

NOTAS DE PROVA

Este vinho tem uma cor rosa clara e delicada com um aroma frutado e, ao mesmo tempo, fresco. Na boca revela um sabor intenso e mineral.

TERROIR

Este *Soalheiro Mineral Rosé* mistura não apenas duas castas, mas também dois terroirs únicos na nossa região. O Alvarinho provém de vinhas de altitude em Monção e Melgaço, abrigadas da influência atlântica. O Pinot Noir é proveniente de vinhas localizadas na parte atlântica da região do Minho. O vinho deve a sua intensa mineralidade aos solos de granito, mas também à forma surpreendente como o Pinot Noir se adaptou à influência atlântica, trazendo uma notável frescura.

VINIFICAÇÃO

A casta Pinot Noir é vindimada em agosto, ou seja, mais cedo do que o Alvarinho, que apenas é vindimado em setembro. Assim, a vinificação do *Soalheiro Mineral Rosé* divide-se em três fases. A primeira é a prensagem e fermentação das uvas da casta Pinot Noir. Nesta fase, estas uvas tintas são prensadas, tal como acontece com a vinificação própria de uvas brancas, imediatamente após a vindima. A segunda fase é a prensagem e fermentação das uvas da casta Alvarinho, provenientes das vinhas de altitude. A terceira fase consiste na mistura do mosto fermentado das uvas da casta Pinot Noir com o mosto fermentado das uvas da casta Alvarinho. Consegue-se assim, obter um vinho simultaneamente aromático e fresco, com carácter mineral e de sabor intenso. De seguida, este lote estagia em inox durante pelo menos 6 meses em contacto com as borras.