

# Soalheiro Nature 2016



Em 2017, a Quinta de Soalheiro lançou o primeiro Alvarinho produzido **sem adição de sulfitos**: o Soalheiro Nature "Pur Terroir", que **tal como o Soalheiro Terramatter pertence à família dos Soalheiro Naturais, um Soalheiro integralmente diferente, sem filtração onde se valoriza a Biodiversidade nas vinhas**. Com a aposta nestes dois vinhos naturais, estão assim abertas as portas à inovação e a um novo mundo de prazeres gustativos antes por nós desconhecidos. Este Soalheiro pode ser amado, ou não, mas tem para nós a responsabilidade de levar esta casta ao limite no seu "Pur Terroir" Monção e Melgaço - o ponto mais norte de Portugal e a Origem do Alvarinho.

## NATURE "PUR TERROIR" 2016: UM SOALHEIRO "FORA DA CAIXA"

A cor e o aroma do Nature são intensos e o sabor complexo, a pedir que seja descoberto com entusiasmo. Afinal é um Alvarinho 100% elaborado sem adição de sulfitos, com fermentação alcoólica e malolática completas. Tendo por base conceitos de produção que valorizam a biodiversidade, este Soalheiro é elaborado a partir de uvas da casta Alvarinho. O engarrafamento, sem filtração, faz com que o vinho em garrafa esteja sujeito a depósito, sendo este depósito essencial para a proteção da oxidação, facilitando uma evolução estável deste Soalheiro "fora da caixa".

**Este Soalheiro surge como uma procura do pioneirismo no Alvarinho, sempre com vontade de se ultrapassar, assumindo dimensões com personalidade marcante e a vontade constante de ser reconhecido pela sua humildade como um especialista em Alvarinho.**

Produtor  
Soalheiro

Região  
Minho, Melgaço

### Vinificação

*As uvas de Alvarinho são colhidas manualmente nas vinhas da Quinta de Soalheiro, onde se recorre a conceitos de produção que valorizam a biodiversidade e o ecossistema vitícola, fomentando a sustentabilidade ambiental.*

*O microclima que influencia a produção das uvas de Alvarinho é 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.*

Castas  
Alvarinho

Álcool (%)  
12.5

pH  
3.5

Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>)  
4.6

Acidez Volátil (g/dm<sup>3</sup>)  
0.4

Açúcar Residual  
Seco

{ os valores são orientativos }

### Notas de Prova

*A cor e o aroma são intensos e apesar da ausência de sulfitos adicionados o aroma e o sabor têm mineralidade e fruta. O sabor é complexo com início macio e redondo devido à malolática completa com final marcante e intenso.*

### Sugestão de Acompanhamento

*Pratos de peixe e carnes brancas. Vinho a pedir comida.*