

## SOALHEIRO NATURE ALVARINHO BIO 2020

*Soalheiro Nature* é o nosso primeiro Alvarinho produzido sem adição de sulfitos. As uvas, obtidas em modo de produção biológico, refletem genuinamente o "Pur Terroir" de Monção e Melgaço - o ponto mais a norte de Portugal e também o local de origem do Alvarinho, sendo este vinho um desafio aos limites da vinificação da casta. A manutenção do perfil aromático do Alvarinho sem adição dos sulfitos tem sido uma das nossas mais desafiantes inovações. Após três anos de experimentação, este foi sendo apurado e é, também por isso, a nossa escolha para ser o vinho base do *Soalheiro Espumante Bruto Nature*. O *Nature* pode ser servido de duas formas. Uma é decantar o vinho e separá-lo das borras finas e depois servir o vinho no copo, a outra é agitar suavemente a garrafa, homogeneizando as borras finas no vinho e, de seguida, servi-lo no copo.

**Região**  
IG Minho

**Álcool (%)**  
12.5

**Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>)**  
5.2

**Açúcar Residual**  
Seco

**Castas**  
Alvarinho

**pH**  
3.34

**Acidez Volátil (g/dm<sup>3</sup>)**  
0.63

### SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

O *Soalheiro Nature* é um vinho do qual se retira maior prazer quando combinado com comida. O seu corpo redondo e sabor único fazem dele o vinho perfeito para harmonizar com pratos quentes. Recomendamos pratos de peixe gordo, borrego, pato, frango assado e também pratos que incluam molho de natas ou cogumelos, como por exemplo, um delicioso risoto. Casa na perfeição com queijo curado.

### NOTAS DE PROVA

*Soalheiro Nature* tem cor amarelo-dourado intensa. Os aromas revelam mineralidade e fruta, ainda que não tenham sido adicionados sulfitos. O sabor é complexo, despertando curiosidade e entusiasmo. *Soalheiro Nature* revela uma acidez de criar água na boca, uma textura suave e volumosa, que resulta da fermentação maloláctica completa. O final de boca é intenso e persistente. Quando, momentos antes de o servir, as borras são gentilmente homogeneizadas no vinho, este torna-se ainda mais volumoso na boca.

### TERROIR

Um microclima muito próprio influencia o crescimento das uvas Alvarinho. A região de Monção e Melgaço está protegida por uma série de montanhas que promovem as condições ideais de precipitação, temperatura e número de horas de sol para o melhor amadurecimento do Alvarinho. Os solos são graníticos e as vinhas certificadas em modo de produção biológico, o que facilita a produção de um vinho sem necessidade de adição de sulfitos. As práticas agrícolas utilizadas estimulam a biodiversidade e protegem o ecossistema vitivinícola, promovendo a sustentabilidade ambiental.

### VINIFICAÇÃO

As uvas Alvarinho são vindimadas à mão nas vinhas da Quinta de Soalheiro. O vinho é fermentado em aço inoxidável sem adição de sulfitos. Depois é submetido a uma fermentação maloláctica completa que vai contribuir para a estabilidade do vinho. O *Soalheiro Nature* é engarrafado sem filtração o que faz com o vinho em garrafa esteja sujeito a depósito. Este depósito é essencial para a proteger o vinho da oxidação e para promover a sua evolução estável em garrafa.

