

SOALHEIRO NATURE ALVARINHO BIO 2021

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 (%)
11

Acidez Total (g/dm³)
5.8

Açúcar Residual
Seco

Castas
Alvarinho

pH
3.41

Acidez Volátil (g/dm³)
0.36

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 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 malolática 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 malolática 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.

