

# Alvarinho Soalheiro Primeiras Vinhas 2010



As uvas de Alvarinho produzidas de forma biológica são colhidas manualmente nas vinhas velhas existentes na Quinta de Soalheiro, as Primeiras Vinhas. 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. Esta boa exposição solar – local soalheiro – deu também o nome à parcela que esteve na origem da marca.

A colheita 2010 caracterizou-se por temperaturas elevadas e praticamente ausência de precipitação durante os meses de Julho, Agosto e Setembro. Para manter a frescura e o equilíbrio entre os aromas, acidez e açúcares a vindima realizou-se na segunda semana de Setembro. Estas condições permitiram um aroma elegante com uma maior persistência gustativa da casta Alvarinho.

Produtor  
Soalheiro

Região  
Melgaço, Monção

## Vinificação

*As uvas, exclusivamente da casta Alvarinho, são colhidas manualmente em caixas de pequena capacidade e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Após a prensagem, o mosto obtido decanta durante 48 horas, segue-se a fermentação, a temperatura controlada. A fermentação ocorre essencialmente em inox a temperatura muito baixa (apenas 15% do volume total fermenta em cascos usados de carvalho), com manutenção das borras finas até início de Maio.*

Castas  
Alvarinho

Álcool (%)  
13

pH  
3.4

Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>)  
5

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

{ the values are orientative }

## Notas de Prova

*Cor amarela citrina, aroma elegante e cheio que cresce no copo, tornando-se cada vez mais persistente. O sabor é encorpado, fresco e com grande complexidade gustativa.*

## Sugestão de Acompanhamento

*Ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.*