

Alvarinho Soalheiro Primeiras Vinhas 2014



As uvas de Alvarinho, produzidas segundo os conceitos da agricultura biológica onde protegemos o ecossistema vitícola fomentando a biodiversidade e a sustentabilidade ambiental, são colhidas manualmente nas vinhas velhas com mais de 30 anos 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.

2014 é uma colheita clássica com um perfil preciso, sobriedade aromática e uma grande elegância de sabor. As condições climáticas de 2014 permitiram um aroma elegante, mineral e tropical, com um grande equilíbrio de sabor, fresco e intenso, antecipando uma boa capacidade de evolução em garrafa. As temperaturas moderadas durante a maturação (julho e agosto) favoreceram a concentração aromática e níveis de álcool moderados associados a um excelente balanço de acidez nas uvas. Como habitualmente iniciamos a vindima cedo em Setembro para manter a frescura aromática nas uvas de Alvarinho. Esta estratégia foi muito importante nesta vindima em particular devido à chuva que ocorreu no final do mês e em outubro.

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, mês em que ocorre o engarrafamento.

Castas
Alvarinho

Álcool (%)
13

pH
3.3

Acidez Total (g/dm³)
6.4

Acidez Volátil (g/dm³)
0.32

{ os valores são orientativos }

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.