

Alvarinho Soalheiro Reserva 2010



As uvas de Alvarinho produzidas de forma biológica são colhidas manualmente nas vinhas velhas existentes na Quinta de Soalheiro. 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 e estágio em Casco de Carvalho Francês (barricas novas e usadas), tendo permanecido nas borras finas com batonnage periódica até final de Agosto 2011.

Castas
Alvarinho

Álcool (%)
13

pH
3.4

Acidez Total (g/dm³)
5.5

Acidez Volátil (g/dm³)
0.48

{ os valores são orientativos }

Notas de Prova

Cor amarela intensa, aroma elegante e persistente com nuances de barrica, mantendo a frescura e a fruta da casta Alvarinho. O sabor é encorpado e complexo.

Sugestão de Acompanhamento

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