

# Alvarinho Soalheiro Reserva 2013



As uvas de Alvarinho são colhidas manualmente a partir de uma seleção de uvas das nossas vinhas na Quinta de Soalheiro, produzidas segundo os conceitos da agricultura biológica onde protegemos o ecossistema vitícola fomentando a biodiversidade e a sustentabilidade ambiental. 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.

Soalheiro 2013 – uma colheita especial. Após um inverno bastante húmido as temperaturas baixas durante o início do crescimento da vinha induziam uma colheita mais tardia do que a anterior. Contudo, o clima em julho e agosto, muito seco e quente, mas com noites frias, favoreceram uma vindima de muito boa qualidade com um amadurecimento lento a manter o álcool em níveis moderados, mas que ajustou a acidez devido a temperaturas diurnas moderadamente elevadas. O início de setembro igualmente quente e seco permitiu antecipar a vindima fugindo das chuvas que ocorreram a partir do final do mês e início de outubro. O Soalheiro 2013 é uma colheita bem no perfil que pretendemos, sobriedade aromática, mineralidade e grande elegância de sabor.

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 Junho 2014.

Castas  
Alvarinho

Álcool (%)  
13

pH  
3.45

Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>)  
5.6

Acidez Volátil (g/dm<sup>3</sup>)  
0.35

{ the values are orientative }

## 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.