

Alvarinho Soalheiro Reserva 2014



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.

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. 2014 - uma colheita clássica e elegante.

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
3.38

Acidez Total (g/dm³)
6.5

Acidez Volátil (g/dm³)
0.4

{ 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.