

SOALHEIRO REVIRADO 2020

O *Revirado* é um Alvarinho que nasce nas encostas das montanhas que rodeiam o território mais a norte de Portugal. Fermentou e deu umas quantas voltas com sedimentos de altitude em barricas spin. Ainda há mais qualquer coisa que poderíamos ter escrito sobre este vinho, mas o melhor é descobri-lo no copo.

Região

Monção e Melgaço, Vinho Verde DOC

Álcool (%)

12.5

Acidez Total (g/dm³)

5.2

Açúcar Residual (g/l)

Seco

Castas

Alvarinho

pH

3.51

Acidez Volátil (g/dm³)

0.59



SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

O perfil do *Revirado* acompanha bem peixes fumados e grelhados ou uma salada com sal marinho. É uma excelente combinação com ostras e marisco.



NOTAS DE PROVA

O *Revirado* é um vinho complexo, envolvente, que se estranha e depois se entranha. No nariz, o aroma fechado, faz lembrar fósforo queimado, mostrando o perfil de um Alvarinho com alguma redução. Na boca, este vinho tem um perfil marcadamente mineral devido à salinidade que se sente dada a sua origem em vinhas de altitude, e uma complexidade singular amplificada pelo estágio em barricas de carvalho.



TERROIR

As uvas de Alvarinho que dão origem ao *Revirado* são provenientes de uma seleção específica de pequenas vinhas plantadas em solo granítico, a cerca de 400 metros de altitude, na sub-região de Monção e Melgaço. Quanto mais altas são as vinhas, o lado mais frutado do Alvarinho dá lugar a notas de acidez e mineralidade. As parcelas são escolhidas devido à mineralidade e à menor fertilidade do solo, levando as raízes das videiras de Alvarinho a afundarem-se mais na encosta da montanha para encontrar nutrientes.



VINIFICAÇÃO

As borras finas de decantação de Alvarinho de altitude são selecionadas e colocadas numa barrica spin onde fermentam. A turbidez acentuada do mosto origina a fermentação de aromas mais fechados, por isso temos de revirar as borras com muita frequência, daí o nome “Revirado”. A barrica spin permite efetuar uma *batonnage* total, conseguindo misturar-se por completo as borras e mantê-las em constante contacto com o vinho, para que a redução das borras finas durante a fermentação seja atenuada e nasça um vinho bastante delicado e mineral.