

Soalheiro Sauvignon Blanc & Alvarinho 2018



Aromático e elegante. A inovação e o The Pur Terroir®

Característica do ADN do Soalheiro Team, a inovação faz parte da nossa rotina. Apaixonados pela vinha e pelo vinho, procuramos em cada colheita essa descoberta, seja nos clássicos Alvarinhos, ou em algo diferente que nos entusiasme e nos permita alargar o nosso conhecimento. No Soalheiro, a casta Alvarinho é rainha, mas não limitativa. O potencial do terroir é explorado no seu expoente máximo para que a aprendizagem seja contínua e a inovação esteja sempre presente.

É neste contexto que surge o **Soalheiro Sauvignon Blanc & Alvarinho**. A nossa procura do potencial da região levou-nos a descobrir, nos últimos anos, a casta tinta Pinot Noir e a sua excelente adaptação ao nosso território do Minho. Juntamente com o Pinot Noir, descobrimos o Sauvignon Blanc, variedade extremamente conhecida e espalhada pelo mundo fruto do seu reconhecimento na elaboração de vinhos brancos de qualidade. Algo que achamos que está igualmente a acontecer com o Alvarinho! O Sauvignon Blanc, originário em França, tem para nós o seu expoente máximo em Sancerre e Pouilly-Fumé. Um exemplo de respeito pelo terroir do Vale do Loire. Outra referência, que não pode ser esquecida, é a Nova Zelândia. Sendo a casta mais cultivada nesta região do mundo, a sua notoriedade no cenário mundial tem tido o reconhecimento merecido na elevação desta casta.

O nosso objetivo é criar um vinho que junte estes dois potenciais mundiais, o Sauvignon Blanc (70%) e o Alvarinho (30%) com tendência para o primeiro se mostrar mais no nariz e o segundo arredondar a parte gustativa. Neste Soalheiro, que de forma simplificada chamamos Sauvignon, encontramos o aroma a maçã verde e a espargos do Sauvignon Blanc atlântico do Minho e os aromas mais tropicais do Alvarinho, característicos da nossa região.

Produtor
Soalheiro

Região
Minho, Melgaço, Monção, Vinhos Verdes

Vinificação

O Sauvignon Blanc (70%) e o Alvarinho (30%) fermentam após decantação suave em cuba de inox entre os 16 e os 18°C. Desta forma, surge um vinho ao mesmo tempo aromático, com toques vegetais do Sauvignon Blanc, com um fim de boca mais largo e mineral, conseguido pela profundidade do Alvarinho.

Castas
Sauvignon Blanc (70%), Alvarinho (30%)

Álcool (%)
12.5

pH
3.4

Acidez Total (g/dm³)
5.1

Acidez Volátil (g/dm³)
0.2

Açúcar Residual
Seco (< 1,5g/l)

{ os valores são orientativos }

Notas de Prova

Um vinho com uma cor cítrica, aromático com toques de espargos e tropicais suaves, fim de boca persistente e mineral.

Sugestão de Acompanhamento

Peixes e mariscos, aves e globalmente carnes brancas. Acompanha muito bem espargos grelhados e lasanhas vegetarianas.