

SOALHEIRO SAUVIGNON BLANC & ALVARINHO 2023



Soalheiro Sauvignon Blanc & Alvarinho é o resultado da constante procura do Soalheiro em descobrir todo o potencial da região. Depois do sucesso com o Pinot Noir, decidimos explorar que expressões do Sauvignon Blanc poderiam crescer na nossa região. Esta procura resultou num Sauvignon Blanc singular, diferente das suas expressões em França ou na Nova Zelândia. A excelente adaptação da casta Sauvignon Blanc ao Minho faz dela uma interessante combinação com a casta Alvarinho e que resulta num lote com a primeira a mostrar-se mais no nariz e a segunda a contribuir para arredondar a parte gustativa.

TERROIR

Os terroirs da nossa região têm uma enorme variedade e potencial que ainda não está completamente explorada. Este Soalheiro mostra a beleza do Alvarinho de Monção e Melgaço, onde beneficia dos dias quentes e noites frias. É também uma excelente expressão do Sauvignon Blanc com influência atlântica, estando estas vinhas localizadas na zona atlântica da região do Minho, onde o Sauvignon Blanc beneficia de um clima fresco e dos solos graníticos, evitando a sobrematuração.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas à mão e prensadas, com posterior decantação feita com suavidade. Sauvignon Blanc e Alvarinho fermentam a baixa temperatura em cubas de inox separadas, antes do blend. Esta prática permite obter um vinho simultaneamente aromático, com as notas vegetais do Sauvignon Blanc, e com um fim de boca mineral, alcançado através da estrutura do Alvarinho.

NOTAS DE PROVA

É um vinho de cor limão pálido. No nariz revela os aromas a maçã verde e a espargos, proporcionados pela casta Sauvignon Blanc com influência atlântica, e aromas mais intensos de fruta, característicos da casta Alvarinho. Na boca revela notas vegetais frescas e agradáveis, com um longo final mineral.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Soalheiro Sauvignon Blanc & Alvarinho casa perfeitamente com peixe, marisco, carnes brancas, assim como com pratos da cozinha asiática e mediterrânica. Os sabores primários únicos do Sauvignon Blanc com influência atlântica também fazem dele um ótimo parceiro para legumes grelhados, como espargos ou curgete, ou para pratos mais complexos como a lasanha vegetariana.

REGIÃO IG Minho

CASTAS Sauvignon Blanc,
Alvarinho

ÁLCOOL 12% vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm³) 4.9

AÇÚCAR RESIDUAL Seco

pH 3.37

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm³) 0.27