

# SOALHEIRO AG.HORA LOUREIRO 2022



De um projeto que começou com o desafio de produzirmos um Alvarinho ao estilo Georgiano, nasce agora um novo vinho, com a casta Loureiro, o *Soalheiro Ag.hora Loureiro*. Os resultados obtidos foram positivos, a casta Loureiro é mais delicada e adaptou-se muito bem à fermentação e estágio mais prolongado com as películas. Os vinhos *Ag.hora*, na sua essência, são a nossa crença de que pessoas com paixão podem criar resultados inovadores, diferentes e únicos através da partilha de cultura, conhecimento e experiência. O nome *Ag.hora* é uma fusão de duas palavras: "agora" e "hora", porque este vinho é o resultado da nossa mentalidade de que o "tempo para a diferença é agora".

**REGIÃO** Vinho Verde DOC

**CASTAS** Loureiro

**ÁLCOOL** 11% vol.

**ACIDEZ TOTAL** (g/dm<sup>3</sup>) 6.2

**AÇÚCAR RESIDUAL** Seco

**pH** 3.36

**ACIDEZ VOLÁTIL** (g/dm<sup>3</sup>) 0.50

## TERROIR

O *Soalheiro Ag.hora Loureiro* é feito com uvas provenientes de Valença, um *terroir* onde se faz sentir a influência atlântica, onde a amplitude térmica é relativamente baixa, preservando assim os aromas típicos desta casta.

## VINIFICAÇÃO

O processo de vinificação do *Soalheiro Ag.hora Loureiro* foi inspirado no estilo Georgiano. Após a colheita à mão das uvas de Loureiro, estas foram parcialmente desengaçadas e suavemente pisadas a pé. Dentro das Terracotas, o vinho fermentou com as leveduras espontâneas, permanecendo em contacto com as películas durante cerca de três meses. Posteriormente, foi prensado cuidadosamente numa prensa vertical, voltando a ser colocado nas Terracota para um estágio de pelo menos 4 meses, já sem as películas.

## NOTAS DE PROVA

O *Soalheiro Ag.hora Loureiro* foi uma agradável surpresa ao estilo Georgiano. Os taninos ficaram suaves e o vinho delicado e elegante, algo difícil de se conseguir com este estilo de vinificação.

## SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

O *Soalheiro Ag.hora Loureiro* é um vinho distinto, com um carácter forte e perfeito para ser acompanhado por comida ou para ser descoberto num *wine bar* a copo. O seu perfil combina com pratos de peixe gordo, borrego, pato, frango assado e queijos curados. Harmoniza também com pratos que incluam molho de natas ou cogumelos como, por exemplo, um delicioso risoto.