

# SOALHEIRO ESPUMANTE BRUTO ROSÉ



O nosso *Espumante Bruto Rosé* resultou da curiosidade em descobrir a melhor expressão da casta Touriga Nacional no nosso território. Conhecida por originar, no Vale do Douro, vinhos tintos encorpados, a Touriga Nacional, quando cultivada em Monção e Melgaço não revela essas mesmas características. Após algumas experiências na nossa região, descobrimos que esta casta revela o seu melhor potencial, sob a forma de rosé. Combinando a Touriga Nacional com o Alvarinho e, mais tarde, com a casta Pinot Noir, criámos um espumante rosé leve, fresco e que expressa muito bem aquilo que é o nosso território.

## TERROIR

As uvas de Touriga Nacional e de Alvarinho que dão origem ao *Soalheiro Espumante Bruto Rosé* provêm de pequenas vinhas localizadas na região de Monção e Melgaço, o ponto mais setentrional de Portugal. Estas vinhas estão plantadas em solo granítico entre 100 e 200 metros de altitude, sendo que esta altitude proporciona a frescura necessária para reter as características aromáticas das uvas. A cordilheira que envolve a região de Monção e Melgaço origina um microclima único onde a harmonia entre chuva, temperatura e número de horas de sol, garante uma maturação lenta e gradual originando o equilíbrio ideal entre o teor de açúcar e a acidez necessários para a elaboração de espumantes. As uvas de Pinot Noir provêm de vinhas plantadas perto do mar, onde a influência Atlântica origina nesta casta uma expressão única e muito interessante.

## VINIFICAÇÃO

A produção do *Espumante Bruto Rosé* requer a cuidadosa seleção das uvas, de acordo com o perfeito equilíbrio entre o teor de açúcar e da acidez. Cada uma das três castas que dá origem a este espumante, é prensadas em separado, sendo o seu respetivo mosto fermentado, também em separado, a temperatura controlada. O vinho base do *Espumante Bruto Rosé* resulta do blend destes três vinhos – Alvarinho, Touriga Nacional e Pinot Noir. Após o seu engarrafamento dá-se na garrafa a segunda fermentação. Durante vários meses o vinho estagia em cave a temperatura baixa e constante. Durante este tempo, o espumante desenvolve aromas e sabores que revelam a elegância do Alvarinho e a estrutura da Touriga Nacional e do Pinot Noir. Após o estágio, procede-se ao *dégorgement*, retirando-se as leveduras, sendo a cápsula metálica é substituída por uma rolha própria para espumantes.

## NOTAS DE PROVA

*Soalheiro Espumante Bruto Rosé* tem uma cor rosa-salmão elegante e apresenta bolhas finas e persistentes. No nariz revela-se delicado e com notas de fruta. O sabor é complexo, demonstrando frescura, mineralidade e persistência.

## SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

O *Soalheiro Espumante Bruto Rosé* é um vinho leve e fresco, perfeito para ser apreciado como aperitivo e para brindar com amigos. Acompanha bem pratos leves, tais como saladas, marisco, sushi e casa lindamente com queijos de sabor suave.

**REGIÃO** IG Minho

**CASTAS** Alvarinho, Touriga Nacional, Alvarelhão, Pinot Noir

**ÁLCOOL** 12.5% vol.

**ACIDEZ TOTAL** (g/dm<sup>3</sup>) 6.9

**AÇÚCAR RESIDUAL** Bruto

**pH** 3.22

**ACIDEZ VOLÁTIL** (g/dm<sup>3</sup>) 0.65