

SOALHEIRO COTA 27 2023



O Cota 27 é um Alvarinho que nasce nas cotas mais baixas do vale de Monção e Melgaço, em pequenas parcelas de vinha junto ao Rio Minho, onde os solos são mais ricos em barro. O interesse sobre a mineralidade característica do Alvarinho de montanha, inspirou-nos a procurar o oposto junto ao rio, um perfil que explorámos na Cave da Inovação.

TERROIR

Monção e Melgaço, a região mais a norte de Portugal, está protegida por montanhas circundantes que proporcionam condições em que chuva, temperatura e número de horas de sol são os mais adequados para a melhor maturação da casta Alvarinho. O objetivo de refletir a diversidade do território em vinhos, de explorar ao limite a elasticidade do Alvarinho no território de origem, resulta numa procura contínua de perfis diferenciados dentro do território. O Cota 27 nasce pela curiosidade despertada no controlo de maturação de vinhas junto ao Rio Minho, onde os solos são mais ricos em barro - o sabor diferenciado das uvas levou-nos a querer perceber o porquê dessa diferença e como a podíamos refletir num vinho.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas à mão. Após a prensagem e antes da fermentação, o mosto é clarificado a baixa temperatura. Partimos de uma seleção de uvas de Alvarinho provenientes de parcelas junto ao Rio Minho, nas cotas mais baixas do vale de Monção e Melgaço. Este vinho inicia a fermentação num *foudre* de carvalho francês e termina em barricas usadas de 225 litros de carvalho francês e num ovo de inox. No ovo existe uma *bâtonnage* natural e nas barricas sofre *bâtonnage* durante 9 meses sobre as borras mais finas. Faz um estágio de 6 meses em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor amarelo palha intensa, com reflexos dourados, é limpo e brilhante. No nariz, combina aromas de frutas mais maduras, como maçã reineta, ameixa e casca de limão, com notas florais de acácia e sabugueiro. Em segundo plano, o caráter mineral, com um suave toque de fumo, confere-lhe grande profundidade e elegância. Na boca, o vinho é untuoso e tem ampla estrutura. É elegante e complexo. Com volume e frescura em perfeito equilíbrio, tem um final de boca longo e persistente. A acidez é equilibrada e integrada, conferindo-lhe uma característica amigável e subtil.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Este é um vinho bastante gastronómico, ideal para acompanhar uma refeição. Desde lagostins grelhados, passando pelo arroz de marisco, arroz de peixe ou peixes assados no forno, até pratos da culinária oriental.

REGIÃO Monção e Melgaço, Vinho Verde DOC

CASTAS Alvarinho

ÁLCOOL 12% vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm³) 5.2

ACÚCAR RESIDUAL Seco

pH 3.43

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm³) 0.45