

SOALHEIRO 9% ALVARINHO 2024



O *Soalheiro 9%* é um Alvarinho com uma doçura diferente do conceito clássico e que nos mostra claramente que vinhos com baixo teor alcoólico podem ter o mesmo caráter e elegância de vinhos com alto teor alcoólico. Com açúcar residual e acidez viva, o *Soalheiro 9%* exprime o potencial do território para produzir vinhos naturalmente doces, sem necessidade de um amadurecimento excessivo das uvas, onde as características essenciais do Alvarinho, tais como a fruta e a juventude, não se perdem. O *Soalheiro 9%* encontrou inspiração no Riesling de Mosel, na Alemanha, contando com o toque inconfundível do Alvarinho de Monção e Melgaço.

TERROIR

As uvas Alvarinho utilizadas no *Soalheiro 9%* provêm de pequenas parcelas, localizadas a uma altitude entre 100 e 200 metros, e de vinhas plantadas em solo granítico. Estas estão protegidas por uma cadeia montanhosa que dá origem a um microclima muito particular nesta região de Monção e Melgaço, criando as condições perfeitas de pluviosidade, temperatura e número de horas de sol necessárias para a óptima maturação das uvas Alvarinho.

VINIFICAÇÃO

As uvas Alvarinho foram vindimadas manualmente com frescura e sem maturação excessiva porque o *Soalheiro 9%* não é uma colheita tardia. O mosto, obtido por prensagem das uvas inteiras, foi decantado e fermentado a baixa temperatura. A fermentação decorreu em inox, mas não se dá por completo. Isto dá ao vinho um equilíbrio preciso entre doçura e acidez e um baixo teor alcoólico final.

NOTAS DE PROVA

O *Soalheiro 9%* tem cor amarelo-limão e um perfil aromático dominado pelos citrinos e frutos tropicais. O sabor distingue-se por um equilíbrio invulgar entre a acidez, a doçura e o baixo teor alcoólico de 9%.

REGIÃO IG Minho

CASTAS Alvarinho

ÁLCOOL 9% vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm³) 5.7

AÇÚCAR RESIDUAL (g/L) 44.6 | Doce

pH 3.25

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm³) 0.42

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Naturalmente, este vinho é excelente no fim de uma refeição, sozinho ou acompanhado de uma sobremesa. O equilíbrio entre acidez e açúcar residual significa que este vinho brilha especialmente com sabores mais intensos, tal como foie gras ou um queijo forte e salgado.