

# SOALHEIRO GERMINAR LOUREIRO VINHAS VELHAS 2022



A caminho da Sub-região de Monção e Melgaço fica Valença e, mesmo antes de entrar nesse território de origem do Alvarinho, deparamo-nos com o Monte do Faro. Dois territórios de vinho, o do Alvarinho e do Loureiro, divididos por uma montanha que permite (ao Loureiro) e fecha (ao Alvarinho) a influência atlântica. A vinha do Soalheiro Germinar tem mais de 30 anos e está localizada numa pequena parcela que produz uvas de Loureiro em pouca quantidade, mas com um aroma floral muito particular, acidez vincada e uma concentração de sabores minerais distinta do habitual que o tornam muito gastronómico.

## TERROIR

O Soalheiro Germinar é feito com uvas Loureiro provenientes de uma vinha com mais de 30 anos plantada no sopé poente do Monte do Faro em Valença na margem esquerda do rio Minho, um território de eleição para a casta Loureiro onde a influência atlântica se faz sentir marcando a mineralidade do vinho e permitindo que se revelem os suaves aromas florais da casta.

## VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas à mão. Após a prensagem, antes da fermentação, o mosto é clarificado. A fermentação ocorre numa cuba de inox a uma temperatura baixa e em dois depósitos em forma de ovo da nossa Cave da Inovação, um de inox e outro de cimento, para que o lote final, devido à *bâttonage* constante nas borras finas, transmita complexidade e persistência gustativa superiores ao que normalmente encontramos nesta casta.

## NOTAS DE PROVA

Cor amarelo-limão brilhante com aroma elegante marcado pelas notas minerais e florais. Sabor seco e fresco, revelando o lado elegante da casta Loureiro que tem sempre uma persistência de acidez bem vincada.

## SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

O Soalheiro Germinar é preciso e elegante, casando na perfeição com a cozinha mediterrânica, peixe e marisco, mas também com a cozinha asiática e com ceviches.

**REGIÃO** Vinho Verde DOC

**CASTAS** Loureiro

**ÁLCOOL** 12% vol.

**ACIDEZ TOTAL** (g/dm<sup>3</sup>) 5.8

**açúcar residual** Seco

**pH** 3.16

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