

# SOALHEIRO MELPASSO 2021



Desenvolvido na Cave da Inovação, numa parceria entre os enólogos da APRT3 Vinhos e o Soalheiro, o Melpasso Alvarinho 2021 é uma interpretação arrojada da casta. Um vinho irrepetível, produzido exclusivamente numa única edição, que aplica o método Ripasso à realidade do Alvarinho. O resultado é um vinho com maior estrutura, textura e profundidade, sem perder a frescura, a mineralidade e a elegância que definem esta casta.

## TERROIR

O Melpasso Alvarinho nasce na sub-região de Monção e Melgaço, origem da casta Alvarinho. Situada no extremo norte de Portugal e protegida por cadeias montanhosas, esta zona beneficia de um microclima único: dias quentes, noites frescas, boa exposição solar e pluviosidade controlada.

Estas condições permitem uma maturação lenta e completa das uvas, essencial para vinhos com aromas concentrados, acidez natural e equilíbrio estrutural. Características fundamentais para suportar um processo como o Ripasso. Um terroir de tradição e inovação, refletido na singularidade do Melpasso.

## VINIFICAÇÃO

A vinificação do Melpasso adapta o método italiano Ripasso à realidade do Alvarinho. Parte-se de um vinho base fermentado de forma tradicional, com foco na frescura da casta. Em paralelo, uma fração das uvas é submetida a passificação parcial, concentrando açúcares, acidez e aroma, sendo depois prensada para produzir o Alvorone. As borras resultantes — ricas em compostos fenólicos e aromáticos — são então reutilizadas no processo Ripasso. O vinho base é repassado sobre estas borras, ocorrendo uma segunda maceração e refermentação lenta, que acrescenta estrutura, textura e profundidade. O vinho estagia posteriormente em inox e barricas usadas de carvalho, permitindo o afinamento do perfil sem sobrepor a identidade varietal. Após o estágio, segue-se o repouso em garrafa.

## NOTAS DE PROVA

Cor dourada intensa, com brilho limpo e reflexos dourados.

Aroma complexo, com fruta madura (pera, marmelo, damasco seco), mel subtil, flor de laranjeira, frutos secos e delicadas notas tostadas e minerais.

Boca volumosa e envolvente, com textura firme, acidez equilibrada e camadas de sabor que evoluem no copo. Final longo, elegante e texturado, com persistência aromática e um regresso subtil à fruta seca e à mineralidade.

## SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Este é um vinho bastante gastronómico, ideal para acompanhar uma refeição. Desde peixes assados ou grelhados, pratos de bacalhau, carnes brancas com molhos cremosos, massas e risotos, cozinha asiática, carnes vermelhas como a vitela grelhada ou o cabrito assado, queijos de pasta mole e queijos de cabra curados.

**REGIÃO** IG Minho

**CASTAS** Alvarinho

**ÁLCOOL** 14% vol.

**ACIDEZ TOTAL** (g/dm<sup>3</sup>) 5.4

**AÇÚCAR RESIDUAL** Seco

**pH** 3.62

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