

SOALHEIRO ALVARINHO (CLÁSSICO) 2024



O *Soalheiro Alvarinho* é conhecido como o "Clássico", pois foi o primeiro vinho a ser feito pela família em 1982. Desde então, continua a ser o nosso estilo clássico de um monovietal da casta Alvarinho, com frescura aromática, sabor intenso e um extraordinário potencial de evolução em garrafa - é um vinho que claramente combina com qualquer ocasião!

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. Estas condições climáticas que ocorrem durante o período de maturação das uvas, estão frequentemente associadas ao microclima de Monção e Melgaço, onde dias quentes alternam com noites frias, permitindo assim, obter um equilíbrio entre a conservação dos aromas frescos e frutados da uva e uma acidez vibrante, mas moderada, tal como nós gostamos para o *Soalheiro Alvarinho*.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas à mão. Após a prensagem e antes da fermentação, o mosto é clarificado a baixa temperatura. O vinho fermenta em inox e estagia em contacto com as borras finas antes do seu engarrafamento. A vinificação do *Soalheiro Alvarinho* está direccionada para obter um vinho que realce a qualidade das uvas e permita uma boa evolução após o engarrafamento.

REGIÃO Melgaço e Monção

Vinho Verde DOC

CASTAS Alvarinho

ÁLCOOL 12.5% vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm³) 6.7

ACÚCAR RESIDUAL Seco

pH 3.10

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm³) 0.39

NOTAS DE PROVA

O *Soalheiro Alvarinho* tem uma cor amarelo-limão brilhante. Este vinho distingue-se pelo seu aroma fresco e elegante, revelando de imediato, no nariz, a extraordinária complexidade da casta Alvarinho. O sabor deste vinho, com intensas notas tropicais e minerais, está perfeitamente equilibrado com a acidez e com o seu moderado teor alcoólico.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

O nosso "Clássico" tem a elegância para ser um aperitivo perfeito ou para acompanhar mariscos, peixe grelhado, carne branca, queijo curado, carne fumada, bem como pratos de cozinha asiática e mediterrânica.



**INFORMAÇÃO
NUTRICIONAL
E INGREDIENTES**
E(100 ml) =
330 kJ / 79 kcal