

SOALHEIRO ESPUMANTE BRUTO ALVARINHO



Soalheiro Espumante Bruto foi o primeiro vinho espumante que produzimos em 1995. Nessa altura, fomos o primeiro produtor a fazer um vinho espumante 100% Alvarinho. Agora esta tendência ocorre noutras partes da Região dos Vinhos Verdes e das Rias Baixas. O nosso *Espumante Bruto* é elaborado pelo método clássico, passando por uma fermentação secundária em garrafa. Com este vinho pretendemos revelar a pureza e o aroma do Alvarinho. O *Espumante Bruto Alvarinho* é fresco e revela bem a elegância e a complexidade da casta.



TERROIR

A região de Monção e Melgaço, localizada no ponto mais a norte de Portugal, está protegida por um conjunto de montanhas que criam um microclima onde a precipitação, a temperatura e o número de horas de sol estão em perfeita harmonia para proporcionar o amadurecimento ideal das uvas de Alvarinho. Estas uvas provêm de pequenas vinhas plantadas em solo granítico, a uma altitude mais elevada. Esta altitude permite manter a frescura e os aromas da casta que procuramos que o nosso *Espumante Bruto* revele.



VINIFICAÇÃO

A elaboração de um vinho espumante da casta Alvarinho exige a cuidadosa seleção das uvas relativamente ao seu nível de acidez certo. Seguidamente, estas são prensadas e o mosto fermenta a temperatura controlada dando origem ao vinho base. De acordo com o método tradicional de produção de espumante, este vinho sofre uma segunda fermentação em garrafa. Permanece em cave durante vários meses, garantindo-se uma temperatura baixa e constante. Estas condições vão permitir que o espumante revele toda a elegância da casta que lhe deu origem. Findo este processo de estágio, procede-se ao *dégorgement* por forma a retirar as leveduras da garrafa e a cápsula metálica é substituída por uma rolha tradicional de cortiça, própria para espumantes.



NOTAS DE PROVA

Este vinho apresenta uma cor amarelo-limão, bolhas finas e persistentes. Os aromas são frutados e frescos - característicos do Alvarinho. O paladar revela o delicado equilíbrio entre a acidez e o álcool. Sentem-se notas minerais e uma agradável complexidade bem como um final longo.



SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

O nosso *Espumante Bruto* é um vinho muito versátil e que combina muito bem com uma vasta gama de cozinhas mas que também pode ser saboreado só por si, por exemplo, como aperitivo. Acompanha pratos de carne assada, alimentos que passam por um processo de fritura, marisco (especialmente ostras). Casa na perfeição com queijos salgados e curados. É também uma excelente escolha para degustar com lampreia, uma tradicional iguaria minhota.

REGIÃO IG Minho

CASTAS Alvarinho

ÁLCOOL 12% vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm³) 7.2

AÇÚCAR RESIDUAL Bruto

pH 3.06

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm³) 0.42



**INFORMAÇÃO
NUTRICIONAL
E INGREDIENTES**
E(100 ml) =
319 kJ / 77 kcal