

SOALHEIRO O CUBO 2023



Era para ser um cubo, mas o formato do recipiente de vidro que está na nossa Cave da Inovação saiu diferente: quatro faces são retângulos. Olhámos para o vinho ao longo da fermentação e estágio e depois engarrafámos. Convidamo-lo a ver este vinho através do vidro e a prová-lo.

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.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas à mão. Após a prensagem e antes da fermentação, o mosto é clarificado a baixa temperatura. No fundo, utilizamos uma seleção de uvas de Alvarinho provenientes do vale de Monção e Melgaço, uvas de perfil semelhantes ao nosso Soalheiro Alvarinho Clássico, mas que fermentam e estagiam num recipiente de vidro (O Cubo) para avaliar o potencial deste novo material na expressão sensorial do Alvarinho.

NOTAS DE PROVA

De cor amarelo palha com reflexos esverdeados. Aroma intenso e complexo, com notas de frutas brancas maduras, como pêssego e nectarina, notas florais, jasmim e flor de laranjeira, e notas minerais de pedra molhada e giz. Na boca, acidez equilibrada e refrescante, notas de fruta branca madura, com nuances de especiarias e mel.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Acompanha marisco ou pratos de peixe grelhados ou assados e queijos de pasta mole.

REGIÃO Melgaço e Monção,

Vinho Verde DOC

CASTAS Alvarinho

ÁLCOOL 12.5% vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm³) 6.2

AÇÚCAR RESIDUAL Seco

pH 3.40

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm³) 0.61