

SOALHEIRO PRIMEIRAS VINHAS ALVARINHO 2024



Este Alvarinho nasceu da parcela que dá o nome ao Soalheiro, as nossas primeiras vinhas plantadas em 1974. Hoje em dia, integramos também neste vinho uma seleção de vinhas, todas com mais de 30 anos espalhadas pelo território de Monção e Melgaço, cuidadas por algumas das 180 famílias que fazem parte do nosso Clube de Viticultores. A vindima destas vinhas velhas que se foram juntando à nossa primeira vinha é feita manualmente e coordenada para o mesmo dia, fazendo com que o Primeiras Vinhas, além de um ícone do Soalheiro, seja hoje também um motor para a preservação das vinhas velhas no nosso território.

TERROIR

O microclima que influencia a produção das uvas de Alvarinho no nosso território é muito particular. Monção e Melgaço, o território mais a norte de Portugal, está protegido por um conjunto de serras que permitem um casamento perfeito entre a pluviosidade, a temperatura e o número de horas de sol necessários à melhor maturação das uvas da casta Alvarinho. Esta boa exposição solar – local soalheiro – deu também o nome à parcela que esteve na origem da marca e do *Primeiras Vinhas*.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas à mão das vinhas velhas do nosso território. A fermentação ocorre principalmente em inox, com 15% do volume total fermentado em recipientes de carvalho – em barricas usadas, num foudre e num tonel de grandes dimensões –, dando assim, maior complexidade ao vinho. Segundo o enólogo, "a filosofia é manter o vinho em contacto com as borras através da *bâtonnage*, dando-lhe uma maior estrutura e um carácter diferenciado". O vinho estagia durante 6 meses antes do engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

O *Primeiras Vinhas* tem uma cor amarelo-limão com laivos de amarelo-dourado e aspeto brilhante. Revela aromas de fruta madura e notas de especiarias. Na boca apresenta o sabor dessas frutas frescas bem combinado com o seu perfil ligeiramente amanteigado. Corpo cheio e equilibrado com uma acidez viva e que resulta da perfeita maturação do Alvarinho. Final longo e muito boa capacidade de envelhecimento em garrafa.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Este vinho feito a partir das vinhas mais antigas demonstra uma acidez vibrante e a complexidade proveniente da madeira, fazendo dele um acompanhamento versátil para vários pratos. Combina muito bem com marisco, todos os tipos de peixe, carne branca, queijo curado, carne fumada ou pratos da cozinha asiática e mediterrânica.

REGIÃO Melgaço e Monção,

Vinho Verde DOC

CASTAS Alvarinho

ÁLCOOL 13% vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm³) 6.9

AÇÚCAR RESIDUAL Seco

pH 3.17

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm³) 0.44



**INFORMAÇÃO
NUTRICIONAL
E INGREDIENTES**
E(100 ml) =
323 kJ / 78 kcal