

SOALHEIRO ESPUMANTE BRUTO BARRICA 2021



Na sequência do sucesso com o nosso primeiro espumante Alvarinho, ficámos curiosos para ver como seriam as expressões do Alvarinho após a fermentação em barrica. *Soalheiro Espumante Bruto Barrica* é um vinho espumante com um carácter distinto proporcionado pelo seu estágio em barrica. A fermentação primária ocorre em carvalho e o vinho base permanece 12 meses em barricas o que lhe dá uma grande complexidade de sabor e uma textura cremosa e duradora. Após a fermentação secundária que ocorre em garrafa e, após 36 meses de estágio, este vinho mostra toda a elegância e complexidade do Alvarinho, com especial destaque para as suas características menos frutadas. É um vinho que segue o modelo de produção dos nossos espumantes franceses favoritos, mas com um toque especial de Monção e Melgaço.

REGIÃO IG Minho

CASTAS Alvarinho

ÁLCOL 12% vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm³) 6.9

AÇÚCAR RESIDUAL Bruto

pH 3.01

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm³) 0.46



**INFORMAÇÃO
NUTRICIONAL
E INGREDIENTES**
E(100 ml) =
296 kJ / 71 kcal



TERROIR

As uvas do *Espumante Bruto Barrica* provêm de vinhas plantadas no vale do rio Minho, onde há uma maior exposição solar e onde as temperaturas mais quentes vão dar origem, por um lado a uma componente aromática mais discreta e, por outro, a uma maior concentração de taninos e uma maior complexidade. Este é o perfil perfeito para a fermentação em barrica, onde a complexidade obtida pelo estágio, também ele em barrica, se destaca em relação à intensidade aromática. As vinhas, em Monção e Melgaço, beneficiam de um microclima muito particular, onde as montanhas protegem as uvas da influência do Atlântico.



VINIFICAÇÃO

As uvas Alvarinho são vindimadas à mão e são cuidadosamente seleccionadas. A fermentação primária ocorre em barricas de carvalho usadas, onde o vinho vai estagiar durante 12 meses. Este estágio dá ao vinho um carácter de aroma mais evolutivo e mais intenso, bem como mais sabor e uma textura duradora. A fermentação secundária ocorre depois em garrafa. O vinho estagia ainda durante 36 meses na nossa adega a uma temperatura constante e baixa. 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 feita de cortiça portuguesa.



NOTAS DE PROVA

Este vinho tem uma cor amarela intensa e apresenta bolhas finas e persistentes. No nariz revela essencialmente aromas terciários abauilhados resultantes do estágio em barrica. Na boca, apresenta bom equilíbrio entre a acidez e o álcool e revela uma textura cremosa. Os sabores são complexos, muito elegantes e persistentes.



SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Espumante Bruto Barrica é um vinho espumante único que pode acompanhar uma diversidade de alimentos. O seu complexo sabor combina muito bem com carne vermelha, cabra e borrego, queijos curados ou com outros pratos intensos. Combina lindamente com alimentos mais leves tais como marisco cozido ou com legumes grelhados.