

SOALHEIRO OPPACO 2022



O Oppaco é o primeiro vinho tinto feito pelo Soalheiro, representando um capítulo novo na nossa história. Reflete a nossa procura constante pela inovação e respeito pelo território, sendo um blend único entre três castas autóctones da Região dos Vinhos Verdes: o Alvarinho, o Vinhão ("Sousão", na região do Douro) e o Alvarelhão.

Começou em 2013 como um blend entre o Alvarinho e o Vinhão, resultando num vinho tinto equilibrado, leve e frutado, onde a elegância do Alvarinho domava a exuberância do Vinhão. Nas colheitas seguintes, foi também incorporada a casta tinta Pinot Noir, que destacava a elegância do Alvarinho e amaciava alguma da dureza do Vinhão. Atualmente, incluímos a casta Alvarelhão, recuperando uma casta autóctone e ancestral, ligada à tradição de produção de vinho no nosso território. O Alvarelhão confere ao Oppaco uma cor delicada, com nuances de frutas vermelhas vibrantes, completando o seu mosaico gustativo com mestria.

O nome deste vinho – Oppaco – deve-se ao facto de este ser o primeiro vinho tinto do Soalheiro.

REGIÃO IG Minho

CASTAS Alvarelhão (40%), Vinhão (30%) e Alvarinho (30%)

ÁLCOOL 12% vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm³) 5.8

AÇÚCAR RESIDUAL Seco

pH 3.44

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm³) 0.57

TERROIR

O Soalheiro Oppaco nasce do encontro único entre terroirs distintos e três castas emblemáticas da Região dos Vinhos Verdes. As uvas das castas tintas provêm de vinhas mais antigas, que permitem ter uma maturação mais equilibrada. As noites frias durante a época de maturação das uvas, assim como os solos graníticos destes terroirs, contribuem para o carácter estruturado e elegante deste novo estilo de vinho tinto da Região dos Vinhos Verdes.

VINIFICAÇÃO

O Soalheiro Oppaco é um blend único entre duas castas tintas típicas da Região dos Vinhos Verdes, o Alvarelhão (40%) e o Vinhão (30%), e a principal casta da Sub-Região de Monção e Melgaço, o Alvarinho (30%).

Na região do Minho, a casta Vinhão expressa-se de uma forma muito interessante, particularmente pela sua elevada concentração de taninos e de cor. Por isso, incorporamos esta casta com o Alvarinho e o Alvarelhão para produzir um vinho mais suave e mais elegante.

As uvas tintas são desengaçadas na sua totalidade e fazem uma maceração pré-fermentativa no lagar, durante 24 a 48 horas. Durante a fermentação, as uvas são pisadas a pé levemente, para evitar a extração excessiva de taninos.

No fim da fermentação alcoólica, tanto o Vinhão como o Alvarelhão são trasfegados para cubas para finalizar a fermentação malolática.

Após a fermentação malolática, o estágio é feito em recipientes distintos, ao longo de 12 meses: parte do lote estagia em Cuba de Inox, outra parte em diferentes Barricas de Carvalho Francês.

O Alvarinho fermenta sem maceração, numa Cuba de Inox, onde estagia com as borras finas.

NOTAS DE PROVA

O Soalheiro Oppaco tem cor rubi brilhante. No nariz, revela aromas de fruta vermelha fresca com notas de especiarias que enriquecem o aroma e despertam a curiosidade. Tem uma boca estruturada, fresca e elegante, com uma acidez bem vincada e taninos persistentes.

O Soalheiro Oppaco tem o mesmo potencial de evolução em garrafa que os nossos vinhos brancos.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

O Soalheiro Oppaco é um vinho que harmoniza com uma grande variedade de sabores. Desde peixes gordos, queijos, carnes brancas (pato, peru, frango) e carnes vermelhas (cabrito, borrego e outros pratos de caça). Casa ainda na perfeição com lampreia – uma iguaria minhota.

Consumido à temperatura correta (16 °C) revela o seu perfil elegante, concentrado e de acidez viva, sendo assim um vinho perfeito para todas as ocasiões.