

Alvarinho Soalheiro 2020



Soalheiro Alvarinho 2020: perfeito, intenso, elegante e com volume. Um Classico no Soalheiro. Frescura aromática da casta Alvarinho, intensidade gustativa e invulgar longevidade em garrafa.

DIAS QUENTES E NOITES FRIAS PERMITEM A MANUTENÇÃO DE AROMAS FRESCOS E FRUTADOS COM UMA ACIDEZ PRESENTE, MAS MODERADA

Melgaço, a região mais norte de Portugal, está protegida 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 característica climática durante a maturação está muitas vezes associada ao microclima de Monção e Melgaço, que alterna dias quentes com noites frias, permitindo a manutenção de aromas frescos e frutados com uma acidez presente, mas moderada, bem ao estilo que definimos para o Soalheiro.

Produtor
Soalheiro

Região
Melgaço, Monção

Vinificação

As uvas, exclusivamente da casta Alvarinho, são colhidas manualmente em caixas de pequena capacidade e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Após a prensagem, o mosto obtido decanta durante 48 horas, segue-se a fermentação, a temperatura controlada, usando leveduras pré-seleccionadas para o efeito. O engarrafamento efectua-se após a estabilização do vinho, sendo seguido de um estágio em garrafa. A vinificação do Alvarinho Soalheiro está direccionada para obter um vinho que concentre a qualidade das uvas e permita uma boa evolução após o engarrafamento.

Castas
Alvarinho

Álcool (%)
13

pH
3.14

Acidez Total (g/dm³)
7

Acidez Volátil (g/dm³)
0.36

Açúcar Residual
Seco

{ os valores são orientativos }

Notas de Prova

Cor amarela citrina, aroma com o perfil do Alvarinho Soalheiro Clássico, intenso e tropical com notas minerais.

Sugestão de Acompanhamento

Ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.