

Soalheiro ALLO 2015 apresenta nova imagem

Soalheiro ALLO 2015 presents new image

BLOGUE DO MINHO

SOALHEIRO ALLO 2015 APRESENTA NOVA IMAGEM

Soalheiro ALLO afirma-se como um Soalheiro de menor teor alcoólico

De elegância assumida, e com uma enorme consistência no seu perfil refrescante, a colheita de 2015 do ALLO – Alvarinho & Loureiro, está já em lançamento e, este ano, com uma novidade: uma nova imagem. ALLO afirma-se como um dos Soalheiro de menor teor alcoólico, 11% em volume, e vai já na 5ª colheita da Quinta de Soalheiro, a Primeira Marca de Alvarinho de Melgaço. Esta nova imagem reflete o crescente papel que o ALLO (alô) tem vindo a assumir na família Soalheiro devido ao seu teor alcoólico naturalmente baixo, elegante e consistente, consolidando uma perfeita integração na restante gama de vinhos.



O Soalheiro ALLO 2015 vem assim fazer companhia ao Soalheiro 2015 clássico permitindo a descoberta de dois vinhos bem diferentes. O Soalheiro clássico elaborado 100% com a casta Alvarinho mais aromático, estruturado e persistente e o Soalheiro ALLO que conjuga o Alvarinho com o Loureiro muito elegante, descontraído e refrescante.

Com uma cor amarela citrina e um aroma elegante e mineral, o Alvarinho, cheio de frutos intensos e estrutura, contrasta com o Loureiro floral e pleno de elegância, conferindo-lhe um equilíbrio ímpar: o Alvarinho confere estrutura e o Loureiro a distinção aromática. Em 2015, a floração ocorreu duas semanas mais tarde do que a última colheita, devido à pouca precipitação no inverno, iniciando-se a colheita na primeira semana de setembro 'para manter o perfil refrescante característico dos nossos vinhos', refere Luís Cerdeira, que sucedeu ao seu pai como enólogo do Soalheiro desde 1994, salientando que 'O Soalheiro ALLO 2015 é um vinho bem definido, simultaneamente refrescante e pleno de elegância.' Durante a maturação os meses de verão, e especificamente agosto, tiveram temperaturas moderadas durante o dia e noites frias, que favoreceram uma maturação lenta e a concentração dos aromas nas uvas, e o início de setembro seco contribuiu para um equilíbrio perfeito entre o Alvarinho e o Loureiro.

Na Quinta de Soalheiro cada detalhe é importante para manter os diferentes sabores e aromas característicos dos 'terroirs' do Soalheiro. As uvas, exclusivamente da casta Alvarinho e Loureiro, são colhidas manualmente em caixas de pequena capacidade que são transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Após a prensagem, o mosto obtido decanta durante 48 horas, seguindo-se a fermentação, a uma temperatura controlada, usando leveduras pré-selecionadas para o efeito. O engarrafamento efetua-se após a estabilização do vinho, sendo seguido de um estágio em garrafa.

A ORIGEM DO NOME

ALLO (alô) pode ser apenas um cumprimento ou ter surgido com inspiração na famosa série com o mesmo nome, *Allo Allo*, conta a história de René Artois, proprietário de um café francês na vila de Nouvion, mas são as iniciais de Alvarinho e Loureiro, duas castas nobres do Alto Minho, que pela sua qualidade e diferente personalidade, se têm afirmado no seu primórdio.



ALLO é ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.

A DIVERSIDADE DE AROMAS DO VINHO SOALHEIRO

O Soalheiro é considerado um especialista em Alvarinho pelos líderes de opinião internacional e nacional, pelo que na sua gama de vinhos se destacam a trilogia composta pelo Soalheiro clássico, efetivamente um clássico e o vinho com maior presença internacional; o Soalheiro Primeiras Vinhas, uma referência nos Alvarinhos e, por quatro vezes consecutivas, considerado o Melhor Vinho Branco Nacional; e o Soalheiro Reserva, a expressão máxima da casta alvarinho com a fermentação em barrica. Aos quais se juntam os dois espumantes Soalheiro, o clássico Bruto e, mais recentemente, o Bruto Rosé, não esquecendo ainda os inovadores ALLO e Soalheiro 9%, que se distinguem pelo teor alcoólico moderado com enorme elegância e frescura, e que procuraram explicar que o álcool moderadamente baixo também está associado a vinhos de grande qualidade.

Para posicionar os seus vinhos entres os melhores do mundo a Quinta de Soalheiro tem procurado implementar os melhores princípios vitícolas e enológicos, de forma a potenciar a expressão dos seus 'terroirs' e é por isso que lançou recentemente o Soalheiro Oppaco com um lote de Vinhão e Alvarinho. Abre assim um novo capítulo da história da primeira marca de Alvarinho em Melgaço ao apresentar o seu primeiro vinho tinto, também pioneiro por se tratar de um vinho tinto da região com lote de uvas tintas (Vinhão) e uvas brancas (Alvarinho). Mas já em setembro a Quinta de Soalheiro tinha lançado o Terramatter, um Soalheiro integralmente diferente, feito com uvas de produção biológica.



26 MERCADOS DE EXPORTAÇÃO

Presente em 26 mercados de exportação, nomeadamente na Alemanha, Angola, Bélgica, Brasil, Canadá, China, Coreia do sul, Dinamarca, Espanha, Estados Unidos, França, Holanda, Inglaterra, Irlanda, Israel, Itália, Japão, Letónia, Luxemburgo, Noruega, Polónia, Suécia, Suíça, Singapura, e mais recentemente na Bulgária e na República Trindade e Tobago o vinho Soalheiro tem registado um crescimento internacional gradual e constante em todos os países, inclusive no mercado nacional. É de salientar que em Portugal a presença nos locais de referência tem-se feito sentir, com maior notoriedade, em estabelecimentos de restauração, garrafeiras e *winebars*.



QUINTA DE SOALHEIRO, UM REGISTO FAMILIAR

Foi nos anos 70, nomeadamente em 1974, que João António Cerdeira, com o apoio de seu pai, António Esteves Ferreira, plantou a primeira vinha de Alvarinho, criando, em 1982, a primeira marca de Alvarinho em Melgaço. A Quinta de Soalheiro tem um perfil profundamente familiar cuja dedicação aos vinhos se expressa em vinhos elegantes e vibrantes, sendo atualmente Maria Palmira Cerdeira e seus filhos, Maria João Cerdeira e António Luís Cerdeira, a orientar os trabalhos. As sucessivas gerações, com a sua experiência, têm-se empenhado em apurar os conhecimentos e a capacidade de produzir vinhos cada vez melhores. É uma ligação clara entre o passado, o presente e o futuro. As gerações trabalham lado a lado para, juntas, olharem para o futuro deste sector e desta região. Tudo têm feito para implementar as melhores tecnologias vitícolas e enológicas, de forma a potenciar a expressão dos seus "terroirs".