

Soalheiro Alvarinho Reserva Branco 2015

Soalheiro Alvarinho Reserva Branco 2015

Soalheiro Alvarinho Reserva Branco 2015

Por Jorge Cipriano · há 4 dias · Faça o seu comentário



Foi provado o vinho **Soalheiro Alvarinho Reserva Branco 2015**, da *Região de Vinhos Verdes*.

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 e estágio em Casco de Carvalho Francês (barricas novas e usadas), tendo permanecido nas borras finas com batonnage periódica até final de Junho.

REGIÃO: Vinhos Verdes

PRODUTOR: Quinta de Soalheiro

CASTAS: Alvarinho

ÁLCOOL: 13,0%

Clima: Altitudes de 100-200m, com bastante humidade e pluviosidade entre Outono e Primavera, boa exposição ao Sol em fase de maturação, mas com noites frias em Agosto.

Solo: Granítico

Denominação: DOC Vinhos Verdes (Sub Região de Monção e Melgaço)

- **ASPETO:** Côr amarelo límpida.
- **AROMA:** Apresenta notas cítricas, herbáceas, casca de limão, erva fresca acabada de cortar, fumados, alguma baunilha e excelente mineralidade.
- **BOCA:** Vinho muito vivo, de textura arredondada, fresco, de boa complexidade, frutado onde o tempo em garrafa só o beneficiará!
- **FINAL:** Final de longo comprimento.

Classificação: 93

FICHA DE AVALIAÇÃO DE VINHOS TRANQUILOS

Vinho Soalheiro Reserva Alvarinho 2015
 Cor / Tipo Branco
 Região DOC Vinhos Verdes (Sub-região Monção-Melgaço)

Descritores

Visual	Limpidez	5	4	3	2	1	
	Aspeto	10	8	6	4	2	15
Olfato	Intensidade	8	7	6	4	2	
	Limpidez	6	5	4	3	2	
	Qualidade	16	14	12	10	8	27
Paladar	Intensidade	8	7	6	4	2	
	Limpidez	6	5	4	3	2	
	Qualidade	22	19	16	13	10	
	Persistência	8	7	6	5	4	41
Apreciação global		11	10	9	8	7	10
TOTAL		45	48				93

O PROVADOR
 Jorge Miguel Domingos Cipriano