

Soalheiro Alvarinho 2014 arrecada dupla medalha de ouro

Soalheiro Alvarinho 2014 raises double gold medal

PRODUTORES DE VINHO

SOALHEIRO ALVARINHO 2014 ARRECADADA DUPLA MEDALHA DE OURO EM CONCURSO INTERNACIONAL DE VINHOS



Publicado por Equipa Produtores de Vinho em 30 de Abr de 2015 em Notícias | 0 comentários

vinho Soalheiro Alvarinho 2014, produzido pela Quinta de Soalheiro, arrecadou o prémio máximo no concurso internacional de vinhos, o Japan Women's Wine Award "SAKURA" 2015, sendo o único vinho branco Português a obter esta distinção. Com esta conquista, Dupla Medalha de Ouro, o Soalheiro Alvarinho 2014 coloca Portugal num patamar mais alto. A Dupla Medalha de Ouro não representa apenas um prémio na história do Alvarinho, é muito mais do que isso. Representa um alavancar da economia local e do enoturismo da região.

O 'Sakura - Japan Women's Wine Awards 2015' é uma competição muito importante no Japão, pois estimula a indústria vinícola japonesa. Assume-se como uma excelente rampa de lançamento para os vinhos internacionais comercializados no país e constitui uma referência para os consumidores japoneses, especialmente as mulheres, no momento da compra.

A competição, composta exclusivamente por júris especialistas de vinho do sexo feminino (Sommeliers, Chefs, jornalistas de vinho e compradores), um total de 340, decorreu no início deste ano, no Japão, e está a atrair cada vez mais produtores. O "SAKURA" aconteceu pela 2ª vez e contou com a presença de 2.904 vinhos, distribuídos por 29 países, e apenas 1223 receberam condecorações.

Ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves, o Soalheiro 2014 vê no mercado japonês uma oportunidade de crescimento. O consumo de vinho no Japão está a aumentar e, a partir de 1990, verifica-se que o consumo de vinhos importados é superior ao dos vinhos nacionais. Atualmente, os vinhos importados no Japão representam cerca de 72% do consumo total, e este vinho é um excelente acompanhamento para a gastronomia japonesa.

Soalheiro 2014 é um clássico com um perfil preciso, sobriedade aromática e uma grande elegância de sabor. As condições climáticas de 2014 permitiram um aroma elegante, mineral e tropical, com um grande equilíbrio de sabor, fresco e intenso, antecipando uma boa capacidade de evolução em garrafa.

As temperaturas moderadas durante a maturação (julho e agosto) favoreceram a concentração aromática e níveis de álcool moderados associados a um excelente balanço de acidez nas uvas. Habitualmente inicia-se a vindima cedo, em setembro, para manter a frescura aromática nas uvas de Alvarinho, e esta estratégia foi muito importante nesta vindima em particular, devido à chuva que ocorreu no final do mês de setembro e em outubro.