

## Soalheira lança tinto

Soalheiro Launches red wine



## SOALHEIRO LANÇA TINTO

16-11-2015

Oppaco 2013

É uma novidade surpreendente para os amantes do vinho. O produtor e enólogo António Luis Cerdeira está a lançar o Soalheiro Oppaco, o primeiro vinho tinto da conhecida casa produtora de vinhos Alvarinho. Mas, a surpresa não se fica por aqui, dado que o Oppaco resulta de um lote das castas Vinhão... com Alvarinho.

A inspiração veio da França, das Côtes du Rhône, onde a associação entre o Syrah e o Viognier fez escola e foi transposta para o mundo. No Oppaco, a associação foi local, perseguindo objetivos e pressupostos quase opostos à inspiração francesa inicial. Primeiro o Alvarinho ocupa uma parte substancial do lote, cerca de 15%, valor que naturalmente é ajustado em função de cada vindima. Segundo, enquanto o Viognier é aproveitado para fixar a cor do Syrah, no caso do Oppaco o Alvarinho ajuda a atenuar a cor do Vinhão, casta que é sobejamente conhecida pela cor impenetrável, que pode chegar a ser preta violácea.

O Alvarinho suaviza o Vinhão, casta algo rústica e agreste, ajudando a fixar a fruta do Vinhão sem impor a exuberância aromática que por vezes acompanha o Alvarinho. Terceiro, e talvez a mais curiosa das diferenças entre as duas regiões, enquanto o Viognier ajuda a baixar o grau alcoólico do Syrah, no caso do Oppaco o Alvarinho ajuda a potenciar o grau alcoólico tradicionalmente muito baixo do Vinhão, permitindo uns muito equilibrados 12,5% de volume alcoólico nesta primeira colheita.

Primeira colheita do Oppaco que remonta a 2013, outra das surpresas deste novo rótulo. Ou seja, ao contrário da tradição da região que privilegia os vinhos tintos do ano, o Oppaco é um vinho com envelhecimento em casa, um tinto muito sério que se pretende com capacidade de guarda. Cerca de um terço do Oppaco é estagiado em barricas novas, enquanto os restantes dois terços são guardados em inox. Depois de um ano de estágio nestas condições tão particulares, o vinho é envelhecido em inox, sendo engarrafado um ano depois, beneficiando de um envelhecimento e estágio em condições pouco habituais, que permitem uma pureza de fruta pouco habitual.

Por ora, a produção é muito limitada, estando reservadas somente 600 garrafas para o mercado nacional numa produção total de cerca de 2.000 garrafas que têm de ser distribuídas por 24 mercados. Nada neste Oppaco nos remete para o estereótipo dos vinhos tintos da região, revelando uma seriedade, complexidade, elegância e solidez que o coloca no mesmo patamar a que nos habituámos a posicionar os melhores Soalheiro. Um tinto muito sério, ponderado, alegre e simultaneamente austero, que vem revolucionar a região.