

Soalheiro Clássico 2016

Soalheiro Clássico 2016

alivetaste
editorial services of wine, cuisine & quality hotels

Soalheiro clássico 2016

3
JAN 2017

publicado em: Notícias |

Perfeita como a colheita anterior, contudo diferente, a nova colheita 2016 é mais elegante e de álcool mais moderado, os aromas são cítricos e tropicais, destacando-se o sabor pela enorme persistência



'Não é habitual ter duas colheitas perfeitas seguidas, 2015 foi excepcional e 2016 segue pelo mesmo caminho...' afirmam os produtores da primeira marca de Alvarinho de Melgaço

As uvas de Alvarinho utilizadas no Soalheiro clássico são provenientes de diversas vinhas de pequena dimensão implantadas em solo de origem granítica entre os 100 e os 200 metros de altitude e localizadas em microclima muito particular. 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-selecionadas para o efeito. O engarrafamento efetua-se após a estabilização do vinho, sendo seguido de um estágio em garrafa. A vinificação do Alvarinho Soalheiro está direcionada para obter um vinho que concentre a qualidade das uvas e permita uma boa evolução após o engarrafamento.

O Soalheiro Clássico 2016 tem uma personalidade forte, cor amarela citrina e aroma com perfil elegante e tropical com notas minerais. Ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.