

Soalheiro Reserva 2016



O Jornal Económico

Soalheiro Reserva 2016

Soalheiro Reserva 2016: Um Alvarinho que compete com os tintos

Nuno Miguel Silva / 11:30

Em 1995, a Quinta de Soalheiro decidiu inovar e lançou no mercado um dos primeiros vinhos verdes da casta Alvarinho, originário das regiões de Monção e Melgaço, com estágio em barrica de carvalho francês, de que hoje ainda restam alguns exemplares.



O sucesso foi tão grande que nunca mais se abandonou este trajeto, embora os responsáveis desta casa vitivinícola do Alto Minho destaquem que “foi em 2016 que o Soalheiro Reserva assumiu a dimensão e consistência que tem hoje”.

Outro ponto alto da Quinta de Soalheiro nesta aposta é a recém-lançada edição Reserva de 2016, um trunfo de peso para consolidar esta gesta. “Não é habitual ter duas colheitas perfeitas seguidas, 2015 foi excepcional e 2016 segue pelo mesmo caminho...”, afirmam os responsáveis da produtora que reclama ser a primeira marca de Alvarinho de Melgaço. Há, no entanto, diferenças: de acordo com esses mesmos vitivinicultores, “a colheita de 2016 é mais elegante e de álcool mais moderado, os aromas são citrinos e tropicais, destacando-se o sabor pela enorme persistência”.

As uvas, exclusivamente da casta Alvarinho, são colhidas manualmente em caixas de pequena capacidade e transportadas para a adega em curto espaço de tempo. Depois da prensagem, entra-se no processo de decantação do mosto durante 48 horas. A fermentação vem a seguir, ocorrendo depois o estágio em casco de carvalho francês, com barricas novas e usadas. O vinho permaneceu nas borras finas, cerca de nove meses, até ao final de junho, sendo alvo de 'bâtonnage' periódica, ou seja, a agitação do vinho nas barricas, para suspender os sedimentos, em particular as leveduras mortas e os resíduos das uvas, para dar mais corpo ao vinho e promover sabores mais complexos.

As notas de prova do produtor realçam a "cor amarela intensa, aroma elegante e persistente com 'nuances' de barrica, mantendo a frescura e a fruta da casta Alvarinho", acrescentando que "o sabor é encorpado e complexo". Com esta versatilidade, o Soalheiro Reserva 2016 é ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos ou pratos de peixes, e compete com lustro com os tintos na companhia de pratos de carnes, em especial de carnes de aves.

A Quinta de Soalheiro considera que o Reserva é "o vinho mais estruturado e gordo da família", o que lhe permite esta abrangência. O resto advém-lhe da madeira – barricas com very tight grain e tosta média (queima interior das barricas com fogo); neste lote apenas 25% das barricas são novas, enquanto as restantes são anteriores, podendo chegar a ter mais de 20 anos – e do microclima da região mais a norte de Portugal, Melgaço, que está protegida por um conjunto de serras que permitem um casamento ideal entre a pluviosidade, a temperatura e o número de horas de sol. É esta boa exposição solar que dá o nome ao Soalheiro e as condições perfeitas para ter um lugar ao sol das nossas refeições.
