

**Monção e Melgaço com barrica**

Monção and Melgaço with barrel



Anabela Trindade

**Diferentes estilos**

Outro projeto que cedo compreendeu a mais-valia da fermentação em barrica foi o produtor Quinta de Soalheiro. Efetivamente, este relevante produtor – que, em 1974, plantou a primeira vinha contínua de Alvarinho e, em 1982, criou a primeira marca de Alvarinho de Melgaço (precisamente Soalheiro), há mais de uma década que destina um pequeno lote dos seus melhores vinhos, de uvas criadas em método biológico, para fermentação em carvalho francês, numa mistura de barricas novas e usadas. Esse vinho – Quinta de Soalheiro Reserva – sempre mereceu os maiores elogios da crítica, e soube mudar o seu perfil ao longo do tempo. Se em meados da primeira década do novo milénio o estilo inicial era ainda marcado pela madeira (sempre de excelente qualidade), apesar das nuances minerais inesquecíveis, a verdade é que a partir da colheita de 2012 o perfil foi sendo depurado, tornando-se muito delicado e quase subtil, com a madeira apenas a contribuir para um ambiente de sofisticação.



**18 € 25**

**Quinta de Soalheiro**  
**Vinho Verde Monção e Melgaço Alvarinho Reserva branco 2015**  
**VinuSoalleirus**  
 Na linha das últimas três edições. Aroma todo varietal, muito puro e fresco, subtilmente mineral (nota a giz), madeira discretíssima. Prova de boca em linha com o nariz, com a barrica a contribuir com mais corpo, muito saboroso e acidez no ponto. Um grande Alvarinho, numa das suas melhores edições, e com futuro pela frente! (13%)