

Soalheiro apresenta clássico

Soalheiro presents classic



Soalheiro apresenta clássico

4 horas atrás · 6 Visualizações



Em contagem decrescente para o final do ano, a Quinta de Soalheiro apresenta a edição 2017 do Soalheiro Clássico. Elegância aromática e persistência de sabor continuam a ser as palavras chave no seu carácter.

As uvas, 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.

Este ano foi a vindima mais precoce que já alguma vez se realizou no Soalheiro. Iniciada no final de agosto, demonstrou um equilíbrio excecional entre a fruta e a acidez dos Alvarinhos do *terroir* único de Monção e Melgaço.