

Para a cave

To the basement

REVISTA DE
VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO

ESCOLHAS DO MÊS

Para a Cave

As vinhas velhas e o Alvarinho

O conceito de vinhas velhas é muito lato. Pode abranger vinhas com um século ou com meras (!) quatro décadas de existência. A Quinta de Soalheiro plantou as suas primeiras vinhas em 1974, das quais saem as uvas que dão origem a este Alvarinho muito especial.

Mais do que um vinho de vinhas velhas, o Primeiras Vinhas responde por um conceito, ou uma forma diferente, de interpretar a casta Alvarinho no seu terroir de eleição, no caso Melgaço. Cultivadas segundo o modo de produção biológica, estas uvas dão origem a vinhos que primam menos pela exuberância da casta e mais pela mineralidade e representação do lugar, adjuvados pela integração no lote de uma seleção de uvas de Alvarinho plantadas em pé-franco.

Em simultâneo, este vinho reflete o microclima de Melgaço, protegida da influência marítima (mais notória, por exemplo, nos congéneres galegos) por um conjunto montanhoso e a exposição solar (soalheira) das parcelas.

Parcialmente fermentado em cascos de carvalho (15%) e parte do lote com estágio em pipa de carvalho de grande dimensão, a maioria do mosto fermenta em inox nas borras finas até início de maio, mês em que ocorreu o engarrafamento. Um vinho original, de propensão gastronómica e vocação de guarda.

17,5

Soalheiro Primeiras Vinhas 2018

Vinho Verde (sub-região Monção e Melgaço) / Branco / Vinusoalleirus

15,00€ / 11°C

—
Amarelo limão. Nariz de flor de laranjeira, raspa de lima, líchia, maracujá. Fundo granítico. Muito elegante, fresco, de acidez esculpida e final tenso que reforça a sensação granítica. Um Alvarinho que já se tornou um clássico. JJS
Consumo: 2019-2025

