

Vinhos Soalheiro

Wines Soalheiro

ROTEIROSEVENTOS

VINHOS QUINTA DE SOALHEIRO LANÇARAM EM 2015 DOIS  
NOVOS VINHOS: O SOALHEIRO TERRAMATTER (MODO  
BIOLÓGICO) E SOALHEIRO OPPACO



O SOALHEIRO É CONSIDERADO UM ESPECIALISTA EM  
ALVARINHO PELOS LÍDERES DE OPINIÃO INTERNACIONAIS E  
NACIONAIS

*«Com a oferta do enoturismo de qualidade a crescer em Portugal, a Quinta de Soalheiro em parceria com a Quinta de Folga (produção de fumeiro de Bisaro) visa contribuir para o desenvolvimento económico de Portugal, nomeadamente da região de Monção/Melgaço, onde se encontra instalada. Para este efeito, nos últimos dois anos realizou um conjunto de investimentos em infraestruturas/equipamentos apostando assim no enoturismo. A aposta neste projeto tem sido primordial para levar ainda mais longe o Soalheiro e paralelamente fazer crescer a economia local, criando um espaço de lazer agradável onde se pode apreciar as diferentes etapas de produção dos vinhos Soalheiro, a vista panorâmica de todo o vale onde estão plantadas as vinhas de Alvarinho e na parte final provar os vinhos com os fumeiros», Conta-nos Luis Cerdeira, dos Vinhos Quinta de Soalheiro.*



---

ROTEIROSEVENTOS R.E, – Como foi a campanha deste ano a nível de quantidade e qualidade?

LUIS CERDEIRA L.C. – A campanha foi clássica em termos de quantidade e perfeita em termos de qualidade.

Soalheiro Alvarinho 2015 – Um Colheita Perfeita



---

Resultado de temperaturas moderadas durante o dia e de noites frias nos meses de verão, e especificamente em agosto, que favoreceram assim uma maturação lenta e uma concentração dos aromas nas uvas, o Soalheiro Alvarinho 2015 é uma colheita perfeita e consistente da Primeira marca de Alvarinho de Melgaço. Desde há muito que a Quinta de Soalheiro compreende a singularidade de cada momento no processo dos seus vinhos, desde a floração até ao engarrafamento. Cada detalhe é importante para manter os diferentes sabores e aromas característicos dos 'terroirs' do Soalheiro.



Em 2015, a floração ocorreu duas semanas mais tarde, comparativamente com a última colheita, devido à pouca precipitação no inverno, mas o perfil mantém-se: um vinho bem ao estilo Soalheiro, elegante e intenso. O início de setembro seco contribuiu para um equilíbrio perfeito neste Alvarinho. A colheita aconteceu na primeira semana de setembro para assim manter o perfil refrescante, característico do Soalheiro, dando origem a um Soalheiro de grande equilíbrio aromático, com um sabor elegante e mineral.

R.E. – Qual a área de plantação de vinha e a média de produção?



---

L.C. – A Quinta de Soalheiro possui 10 ha em Agricultura Biológica e detém parceria com mais 40 ha de vinha, sendo a média de produção de 200 000 garrafas ano.

R.E. – O que destacaria nos seus vinhos? e quais as características que o definem?

L.C. – O Soalheiro é considerado um especialista em Alvarinho pelos líderes de opinião internacional e nacional, pelo que na sua gama de vinhos se destacam a trilogia composta pelo Soalheiro clássico, efetivamente um clássico e o vinho com maior presença internacional; o Soalheiro Primeiras Vinhas, uma referência nos Alvarinhos e, por quatro vezes consecutivas considera, o Melhor Vinho Branco Nacional e o Soalheiro Reserva, a expressão máxima da casta alvarinho com a fermentação em barrica. Aos quais se juntam os dois espumantes Soalheiro, o clássico Bruto e, mais recentemente, o Bruto Rosé, não esquecendo ainda os inovadores ALLO e Soalheiro 9% que se distinguem pelo teor alcoólico moderado com enorme elegância e frescura, que procuraram explicar que o álcool moderadamente baixo também está associado a vinhos de grande qualidade.

---

---

procuraram explicar que o álcool moderadamente baixo também está associado a vinhos de grande qualidade.



R.E. – Lançou ou vai lançar no mercado novo vinho/marca?

L.C. – Em 2015 surgiram dois novos Soalheiros – o Soalheiro Terramatter e o Soalheiro Oppaco. O primeiro é um Alvarinho Biológico engarrafado sem recurso a filtração e o segundo, o primeiro tinto do Soalheiro, pioneiro devido à utilização de uma casta branca Alvarinho (15%) com uma casta tinta Vinhão (85%) na produção de um vinho tinto inovador que se distingue pela elegância e persistência gustativa.

---

---

produção de um vinho tinto inovador que se distingue pela elegância e persistência gustativa.



R.E. - O vinho verde, bem como a «marca alvarinho», na sua opinião, está a tirar o devido proveito do potencial de mercado?

---





L.C. - O Soalheiro é considerado um especialista em Alvarinho, pelo que as distinções que temos recebemos são fruto do

trabalho e da humildade em perceber o potencial do nosso terroir de Monção e Melgaço, estando perfeitamente compreendido pelo mercado como uma família diferente dentro dos Vinhos Verdes .



R.E. - Além da produção de vinho, que outros serviços tem a Quinta do soalheiro para oferecer?

---

L.C. – Com a oferta do enoturismo de qualidade a crescer em Portugal, a Quinta de Soalheiro em parceria com a Quinta de Folga (produção de fumeiro de Bisaro) visa contribuir para o desenvolvimento económico de Portugal, nomeadamente da região de Monção/Melgaço, onde se encontra instalada. Para este efeito, nos últimos dois anos realizou um conjunto de investimentos em infraestruturas/equipamentos apostando assim no enoturismo. A aposta neste projeto tem sido primordial para levar ainda mais longe o Soalheiro e paralelamente fazer crescer a economia local, criando um espaço de lazer agradável onde se pode apreciar as diferentes etapas de produção dos vinhos Soalheiro, a vista panorâmica de todo o vale onde estão plantadas as vinhas de Alvarinho e na parte final provar os vinhos com os fumeiros.

---