

Soalheiro 9%

Soalheiro 9%



## Elegante e aromático: Soalheiro 9% surge na versão 2017

Sem vindima tardia, as uvas deste Alvarinho, foram colhidas em caixas de pequena capacidade e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. O mosto obtido, por prensagem das uvas inteiras, foi decantado e fermentado a temperatura baixa, em inox, até atingir o equilíbrio de doçura e acidez pretendido e que ditaram o álcool final deste Soalheiro – 9%. Iniciada no final de agosto, a vindima desta colheita foi a mais precoce que já alguma vez se realizou no Soalheiro, mas desvendou um equilíbrio execio-

nal dos Alvarinhos e dos Loureiros da região. A precipitação, nos meses de verão, em especial nos meses de julho e agosto, foi muito baixa e as temperaturas, durante o dia, registaram-se moderadas a elevadas. Contudo, foram as noites frias características deste terroir que favoreceram uma maturação lenta e a preservação dos aromas. No final de agosto, o ponto ideal de maturação estava atingido. Com um início de setembro seco e de temperaturas moderadas, o final de vindima verificou-se extraordinário. 🍷