

Primeiro Soalheiro Tinto já está no mercado

First red Soalheiro already on the market

Cacho

Primeiro Soalheiro Tinto já está no mercado

EM 26 NOVEMBRO, 2015



Passados 37 anos do lançamento do Soalheiro, e após alguns ensaios prévios com bons resultados, a Quinta de Soalheiro, conhecida pelos conceituados brancos Alvarinho, abre um novo capítulo da história da primeira marca de Alvarinho em Melgaço: apresenta agora o seu primeiro vinho tinto, o Soalheiro Oppaco, também pioneiro por se tratar de um vinho tinto da região com lote de uvas tintas (Vinhão) e uvas brancas (Alvarinho).

Com um perfil delicado e elegante, esta nova aposta do Soalheiro baseia-se nas castas Vinhão e Alvarinho com a convicção de que a rusticidade do Vinhão é em parte moldada pela elegância do Alvarinho, encontrando um excelente balanço de aroma e sabor.

A Quinta de Soalheiro procura implementar os melhores princípios vitícolas e enológicos, de forma a potenciar a expressão dos seus *terroirs*, e é por isso que lança o Soalheiro Oppaco com um lote de Vinhão e Alvarinho.

“Sentimos que o nosso *terroir* pode produzir vinhos tintos de aroma elegante, mas consistentes e de cor rubi mais ligeira, diferentes dos tradicionais vinhos verdes tintos de cor carregada e consumo jovem (que também são prazerosos e apreciamos com a gastronomia local). As uvas de Vinhão (sinonímia de Sousão no Douro) que produzimos na nossa região são muito especiais sobretudo pela concentração em taninos e cor, sendo por isso essencial o lote com outra casta, neste caso particular escolhemos o Alvarinho, para produzir um vinho mais contido e elegante”, refere António Luís Cerdeira, da Quinta de Soalheiro.

Soalheiro OPPACO

O Soalheiro Oppaco, com uma cor rubi, aroma fresco e com fruta, tem um sabor elegante, longo e consistente. É ideal para acompanhar pratos de peixe gordo, tal como o Soalheiro Primeiras Vinhas e o Soalheiro Reserva, pratos de carne branca (pato e peru por exemplo) ou vermelha, pratos de caça, e igualmente ideal para acompanhar fumeiro e queijos curados. Designa-se de Oppaco por ser o primeiro Soalheiro tinto.

“Tentamos com este vinho criar mais um caminho para os vinhos tintos da região sem ter necessariamente agregado o conceito de juventude, até porque acreditamos que o Soalheiro Oppaco é um vinho com um potencial de evolução semelhante aos restantes vinhos da gama Soalheiro”, referem António Luís e Maria João Cerdeira confiantes no potencial deste novo vinho que consideram um grande desafio.

António Luís Cerdeira esclarece ainda que os esforços no dia-a-dia do Soalheiro colocam em primeiro lugar o território: “Foi sem dúvida uma vontade de experimentar caminhos diferentes nos vinhos tintos da região com o potencial que a natureza oferece, permitindo que a nossa família de vinhos inclua um vinho tinto bem como o nosso ADN... elegante e delicado, mas consistente... um vinho tinto feito por um produtor de brancos. A reacção das primeiras provas é muito positiva o que nos motiva para continuar com este perfil”.

Ao contrário da tradição da região, que privilegia os vinhos tintos do ano, o Oppaco é um vinho com envelhecimento em casa. A primeira colheita do Oppaco é de 2013.
