

Vinhos para a Quadra

Wines for the season



Vinhos Para A Quadra

24 de Dezembro de 2017



A Quadra Natalícia é propícia a menus mais elaborados e cuidados, com destaque para pratos de bacalhau e carnes assadas, que exigem um acompanhamento à altura. Para o ajudar a escolher deixamos aqui algumas sugestões de vinhos para acompanhar as suas refeições em família e amigas.

Começamos as nossas sugestões com um Alvarinho da região do Vinho Verde, sub-região de Monção e Melgaço, ideal para acompanhar o bacalhau cozido com batatas e couves ou o polvo à lagareiro.

O **Alvarinho Soalheiro Primeiras Vinhas 2016** é produzido a partir das uvas de Alvarinho, produzidas segundo os conceitos da agricultura biológica, colhidas manualmente nas vinhas velhas com mais de 40 anos existentes na Quinta de Soalheiro, e que integram ainda um lote de seleção de uvas de Alvarinho plantadas em Pé-franco.

A colheita 2016 é mais elegante e de álcool mais moderado, os aromas são citrinos e tropicais, destacando-se o sabor pela enorme persistência.

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. A fermentação ocorre essencialmente em inox (cerca de 15% do volume total fermenta em cascos usados de carvalho), com manutenção das borras finas até início de maio, mês em que ocorre o engarrafamento. Nesta colheita integramos ainda no lote Alvarinho com estágio em pipa de carvalho de grande dimensão.

O Alvarinho Soalheiro Primeiras Vinhas 2016 apresenta uma cor amarela citrina, aroma elegante e cheio, o sabor é encorpado, fresco e com grande complexidade gustativa.

A garrafa de 0,75 litros tem um custo aproximado de 17,65 euros.
