

Quinta de Soalheiro apresenta Oppaco, o seu primeiro vinho tinto

Quinta de Soalheiro presents Oppaco , its first red wine



NOV
26

Quinta de Soalheiro apresenta Oppaco, seu primeiro vinho tinto

Postado por admin



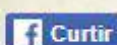
Passados 37 anos do lançamento do Soalheiro, e após alguns ensaios prévios com bons resultados, a **Quinta de Soalheiro**, conhecida pelos conceituados brancos Alvarinho, abre um novo capítulo da história da primeira marca de Alvarinho em Melgaço: apresenta agora o seu primeiro vinho tinto, o **Soalheiro 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

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 incluía um vinho tinto bem como o nosso ADN... elegante e delicado, mas consistente... um vinho tinto feito por um produtor de brancos. A reação 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**.



4



4 pessoas recomendam isto.
Seja o primeiro entre seus