

Soalheiro Reserva 2016

Soalheiro Reserva 2016

EPICUR



Cães e gatos, a paixão e a racionalidade, vinho branco e carne – estes são exemplos de coisas aparentemente incompatíveis, mas a Soalheiro pretende negar a evidência desse último par com o seu Reserva 2016. Feito da tradicional casta Alvarinho, este vinho cheganos de Monção e Melgaço com um volume de boca que o torna apto a contrapor o conhecido fatalismo de que os vinhos da sua laia não combinam com apetites carnívoros.

Experimentados na produção de Alvarinhos desta sub-região dos Vinhos Verdes, a Soalheiro começou a produzir o Reserva em 2006, mas foi 11 anos antes, em 1995, que a empresa testou um método de fermentação que fazia escola, utilizando barricas de carvalho francês, algumas delas ainda em utilização.

O processo teve início com a colheita manual das uvas, produzidas em regime de agricultura biológica, para serem rapidamente transportadas para a adega onde se deu uma prensagem, cujo mosto decantou durante 48 horas. Deu-se então o processo de fermentação, sendo que este vinho, descrito como o «mais estruturado e gordo da família Soalheiro», esteve a estagiar durante 11 meses nas barricas de grão muito fechado (VTG – Very Tight Grain) e tosta média (queima interior das barricas com fogo), tendo permanecido nas borras finas com *batonnage* periódica até final de Junho. No lote, apenas 25% das barricas são novas, já que as restantes, usadas de anos anteriores, podem chegar a ter mais de 20 anos.

A colheita do Reserva 2016, tal como em relação a 2015, foi considerada exemplar. As diferenças estão na maior elegância e álcool mais moderado, com aromas mais cítricos e sabor de grande persistência. A nota de prova sugere uma cor «amarela intensa» e um «aroma elegante e persistente», abaunilhado com «nuances de barrica, mantendo a frescura e a fruta da casta Alvarinho». O sabor deste vinho é «encorpado e complexo», possuindo o tal volume que lhe permite aventurar-se em pratos tradicionalmente mais associados ao mundo dos tintos.

