

**Soalheiro Alvarinho 2015: Uma colheita perfeita**

Soalheiro Alvarinho 2015: A perfect harvest

**PRODUTORES DE VINHO**

## SOALHEIRO ALVARINHO 2015: UMA COLHEITA PERFEITA



*Publicado por Equipa Produtores de Vinho em 15 de Dez de 2015 em Notícias | 0 comentários*

Resultado de temperaturas moderadas durante o dia e de noites frias nos meses de verão, e especificamente em agosto, que favoreceram assim uma maturação lenta e uma concentração dos aromas nas uvas, o Soalheiro Alvarinho 2015 é uma colheita perfeita e consistente da Primeira marca de Alvarinho de Melgaço. Desde há muito que a Quinta de Soalheiro compreende a singularidade de cada momento no processo dos seus vinhos, desde a floração até ao engarrafamento. Cada detalhe é importante para manter os diferentes sabores e aromas característicos dos 'terroirs' do Soalheiro.

Em 2015, a floração ocorreu duas semanas mais tarde, comparativamente com a última colheita, devido à pouca precipitação no inverno, mas o perfil mantém-se: um vinho bem ao estilo Soalheiro, elegante e intenso. O início de setembro seco contribuiu para um equilíbrio perfeito neste Alvarinho. A colheita aconteceu na primeira semana de setembro para assim manter o perfil refrescante, característico do Soalheiro, dando origem a um Soalheiro de grande equilíbrio aromático, com um sabor elegante e mineral.

As uvas de Alvarinho utilizadas no Soalheiro clássico são provenientes de diversas vinhas de pequena dimensão implantadas em solo de origem granítica, entre os 100 e os 200 metros de altitude, e localizadas em microclima muito particular. Melgaço, a região mais norte de Portugal, está protegida por um conjunto de serras que permitem um casamento perfeito entre a pluviosidade, a temperatura e o número de horas de sol necessários à melhor maturação das uvas da casta Alvarinho. Esta boa exposição solar – local soalheiro – deu também o nome à parcela que esteve na origem da marca.

A vindima é manual, em caixas de pequena capacidade que são transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Após a prensagem das uvas, o mosto obtido decanta para clarificar, seguindo-se a fermentação, a uma temperatura controlada, usando leveduras pré-selecionadas para o efeito. O engarrafamento efetua-se após a estabilização do vinho, sendo seguido de um estágio em garrafa. A vinificação do Alvarinho Soalheiro está direcionada para obter um vinho que concentre a qualidade das uvas e permita uma boa evolução após o engarrafamento. A colheita de 2015 apresenta uma cor amarela citrina, aroma com o habitual perfil do Alvarinho Soalheiro Clássico, intenso e tropical com notas minerais.