

Alvarinho Soalheiro Reserva 2013



Alvarinho Soalheiro Reserva 2013

Posted on 17 de Setembro de 2015 by Wine Republic Portugal



As uvas de Alvarinho são colhidas manualmente a partir de uma seleção de uvas das vinhas da [Quinta de Soalheiro](#), produzidas segundo os conceitos da agricultura biológica onde é protegido o ecossistema vitícola fomentando a biodiversidade e a sustentabilidade ambiental. O microclima que influencia a produção das uvas de Alvarinho é 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.



Soalheiro 2013 – uma colheita especial.

Notas de Prova: Cor amarela intensa, aroma elegante e persistente com nuances de barrica, mantendo a frescura e a fruta da casta Alvarinho. O sabor é encorpado e complexo.

Sugestão de Acompanhamento: Ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.

Vinificação: 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 e estágio em Casco de Carvalho Francês (barricas novas e usadas), tendo permanecido nas borras finas com batonnage periódica até final de Junho 2014.