

Vinhos Soalheiro

Soalheiro Wines

Público

## provas

91

### Soalheiro Granit 2017

Melgaço  
Castas: Alvarinho  
Grauação: 12,5% vol  
Região: Vinhos Verdes  
Preço: 12€

Proposta da semana



## Austeridade e “cruzeza” podem ser trunfos num Alvarinho

● O nome deste vinho – Soalheiro Granit, uma das várias referências da minhota Quinta do Soalheiro, da família Cerdeira – é muito apelativo. Remete-nos para um tipo de vinho em que é valorizada mais a sua dimensão mineral, relacionada com o solo de onde provém as uvas, do que a componente frutada típica da casta.

É uma associação muito na moda, diga-se, mesmo que a percepção da chamada mineralidade do vinho seja uma questão mais romântica do que real. Tirando as notas salgadas, que são evidentes em vinhos provenientes de lugares muito próximos do mar, nenhum vinho cheira ou sabe a granito ou a xisto. Por isso, não perca tempo a lamber pedras para ver se descobre a mesma sensação no vinho. A influência dos minerais no resultado final dos vinhos expressa-se, acima de tudo, na sua riqueza, vivacidade, intensidade e frescura. Um solo rico, com boa capacidade de absorção pelas plantas dos nutrientes disponíveis, tende a gerar vinhos mais ricos e vivazes.

Se provar este vinho lado a lado com o Soalheiro Primeiras Vinhas do mesmo ano, por exemplo (ver nota de prova ao lado), verá que a diferença entre os dois tem a ver, sobretudo, com a intensidade da fruta (é maior no Primeiras Vinhas). O Soalheiro Granit é mesmo frutado – e isto deve-se também ao facto de ter fermentado a uma temperatura mais elevada (o calor queima a fruta primária) – e ligeiramente menos maduro. Como só passou por inox, enquanto o Primeiras Vinhas fermentou parcialmente em barricas usadas, é também mais austero, contido e tenso.

Em prova cega perde claramente para o Primeiras Vinhas, que possui outra exuberância e sucrosidade. Mas para o movimento alternativo do vinho, que valoriza menos a fruta, é um vinho mais interessante, por ser, digamos, mais cru. É o vinho perfeito para “cortar” comidas mais condimentadas e beber com ostras, marisco e peixe grelhado. P.G.

93

### Soalheiro Alvarinho Primeiras Vinhas 2017

Quinta de Soalheiro  
Melgaço  
Castas: Alvarinho  
Grauação: 13% vol  
Região: Vinhos Verdes  
Preço: 15,90€



Tem origem nas vinhas mais antigas da Quinta do Soalheiro (cerca de 40 anos). Alvarinho maduro, dominado pela fruta citrica, com grande amplitude de sabor, enorme vivacidade e bastante frescura. Um branco muito rico e saboroso. Madeira muito bem integrada. Um dos grandes brancos de Alvarinho do país. P.G.