

Quinta de Soalheiro – OPPACO 2014 e RESERVA 2015

Quinta de Soalheiro – OPPACO 2014 and RESERVA 2015

*Cacho*

PÉS NA VINHA

## Quinta de Soalheiro – OPPACO 2014 e RESERVA 2015

EM 29 NOVEMBRO, 2016



A Quinta de Soalheiro lança agora a nova versão do Soalheiro Oppaco (2014) e do Soalheiro Reserva (2015). A primeira marca de Alvarinho de Melgaço alia assim a vontade de experimentar caminhos diferentes nos tintos da região, juntando o Alvarinho ao Vinhão, e nos brancos aliando a casta Alvarinho à barrica de carvalho francês. Sempre com a vontade de preservar a identidade da casta Alvarinho da sub-região de Monção e Melgaço em termos aromáticos, mas acrescentando-lhe uma nova dimensão em volume de boca.

### SOALHEIRO OPPACO 2014:

Vontade de experimentar caminhos diferentes nos vinhos tintos da região encaminhando de forma original o potencial que a natureza oferece

O Soalheiro Oppaco 2014 é a prova de que é possível conseguir tintos persistentes e prazerosos com 12% de álcool e cor pouco intensa. Este 2014, sendo ainda mais preciso que a colheita anterior, pode situar-se entre um branco e um tinto. O Vinhão, uma das castas Portuguesas mais difíceis de domar, com a ajuda de 15% de Alvarinho tornar-se muito mais elegante.

No seu processo foram implementados princípios vitícolas e enológicos de forma a potenciar a expressão do seu "terroir". Os bagos de Vinhão e Alvarinho após separação do engaço e sem esmagamento fermentaram em conjunto num estilo de vinificação de tinto mas com temperatura mais baixa para preservar a expressão aromática e elegância do sabor. Imediatamente antes do fim da transformação do açúcar em álcool seguiu-se a prensagem suave e o estágio, com 30% do vinho a passar em barricas novas de carvalho. O engarrafamento ocorreu ao fim de dois anos já com o equilíbrio perfeito entre as duas castas.

Sugestão de Acompanhamento:

Ideal para acompanhar pratos de peixe gordo, pratos de carne branca ou vermelha, pratos de caça, fumeiro e queijos curados.

**SOALHEIRO RESERVA 2015:**

Vontade de preservar a identidade da casta Alvarinho da sub-região de Monção e Melgaço em termos aromáticos, acrescentando-lhe uma nova dimensão em volume de boca devido à fermentação em barrica de carvalho.

O Soalheiro Reserva, uma das dimensões mais tradicionais do Soalheiro, a par do Soalheiro clássico e do Soalheiro Primeiras Vinhas, surge agora na sua versão 2015. Nesta colheita, perfeita e consistente, o Soalheiro Reserva é mais longo e persistente mostrando-se também mais encorpado, sem nunca perder o seu refrescante final. Mantém a estratégia de não mostrar muita barrica no vinho, mesmo tratando-se de um Alvarinho com 100% de barrica de carvalho, doseando a quantidade de barrica nova no lote.

O Soalheiro Reserva preserva, desta forma, a identidade da casta Alvarinho da sub-região de Monção e Melgaço em termos aromáticos, acrescentando-lhe uma nova dimensão em volume de boca, permitindo que este vinho se aventure em pratos tradicionalmente mais associados ao mundo dos tintos.

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 de grão fino (barricas novas e usadas), tendo permanecido nas borras finas com batonnage periódica até final de junho 2016.

Sugestão de Acompanhamento:

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