

O primeiro Soalheiro Tinto

First red wine Soalheiro

Soalheiro lança vinho “Oppaco”

Soalheiro volta a surpreender o mundo dos vinhos, lançando no mercado um vinho tinto. O “Oppaco” é feito através de duas castas da Região dos Vinhos Verdes: o Vinhão e o Alvarinho.

A inspiração veio da França, das Côtes du Rhône, onde a associação entre o Syrah e o Viognier fez escola e foi transposta para o mundo. No Oppaco, a associação foi local, perseguindo objetivos e pressupostos quase opostos à inspiração francesa inicial.

O Alvarinho ocupa uma parte substancial do lote, cerca de 15%, valor que naturalmente é ajustado em função de cada vindima. No Oppaco, o Alvarinho ajuda a atenuar a cor do Vinhão.

Os responsáveis António e Maria João Cerdeira explicam que “tentamos com este vinho criar mais um caminho para os vinhos da região sem ter necessariamente agregado o conceito de juventude, até porque acreditamos que o Soalheiro Oppaco é um vinho com um potencial de evolução semelhante aos restantes vinhos da gama Soalheiro”.

Numa aposta num “caminho diferente” surge a junção de duas castas. António Cerdeira enaltece que “tínhamos uma



vontade de experimentar caminhos diferentes nos vinhos tintos da região com o potencial que a natureza nos oferece, permitindo que a nossa família

de vinhos inclua um vinho tinto como o nosso ADN: Elegante e delicado, mas consistente”.

A produção é muito limitada, estando reservadas somente

600 garrafas para o mercado nacional numa produção total de cerca de 2000 garrafas que têm de ser distribuídas por 24 mercados.