

Soalheiro Granit

Soalheiro Granit

mutante 



Granit: O novo Alvarinho da Soalheiro

By Patrícia Serrado · On 29/06/2016

A primeira marca de Alvarinho de Melgaço alarga o leque de referências víquicas com um vinho que assenta na dimensão mais mineral da casta-rainha da sub-região de Monção e Melgaço, Região dos Vinhos Verdes.

Feito a partir da seleção específica de vinhas da casta Alvarinho plantadas acima dos 150 metros de altitude, a qual foi das últimas a ser realizada na Quinta de Soalheiro, no Alto Minho vinhateiro, o Soalheiro Granit é uma homenagem ao solo de origem granítica da sub-região dos Vinhos Verdes Monção e Melgaço, do qual sobressai a mineralidade, característica aperfeiçoada graças à batonage e o estágio nas borras finas. Por sua vez, a fermentação acontece em cubas de inox a uma temperatura mais elevada quando comparada com a usada na produção de vinhos brancos, conferindo-lhe um aroma mais mineral, e um final de boca seco e persistente.

À mesa, este vinho pode ser acompanhando todo o tipo de pratos de marisco ou peixe.

Porém, as boas novas da Soalheiro não param por aqui, pois há ainda o Terramatter 2015, um Alvarinho biológico que já vai na segunda colheita e é interpretado como um regresso às origens. A explicação está no facto da fermentação malolática ser feita de modo parcial em barricas de carvalho, de não ser filtrado, de ser feito a partir de uvas de produção biológica, as quais são colhidas numa altura mais precoce, o que origina um teor alcoólico mais baixo.

Relembramos que a Quinta de Soalheiro surpreendeu, em 2015, com a apresentação do Oppaco, um lote da casta tinta Vinhão e da casta branca Alvarinho, o qual se traduziu num novo capítulo da sua história, entre outros [leia](#)