

Vinhos Soalheiro

Soalheiro Wines



## À casta tinta Vinhão junta-se o Alvarinho

A família Cerdeira modernizou os Alvarinhos e está sempre à procura de novos caminhos.

Por Edgardo Pacheco | 18.03.17



É por esta altura que se bebe muito vinho verde tinto. Primeiro porque estamos na época da lampreia e há uma legião de fãs que não come o ciclóstomo sem este vinho carregado; segundo porque, nos últimos anos, a moderna enologia dedicou-se a melhorar um vinho que, para muitos, leva o adjetivo de carrascão.

Donde, vinhos mais aromáticos, com notas de frutos vermelhos, muito mais suaves, pelo que nada adstringentes. Ora, a família Cerdeira (Vinhos Soalheiro), que tem o seu nome associado à qualidade extrema e à inovação em matéria de Alvarinhos, decidiu, em 2013, lançar o Oppaco, que é um curioso vinho tinto feito à base de Vinhão (Sousão no Douro), ao qual se acrescentou 15 por cento de Alvarinho. Vai daí temos um tinto de uma casta poderosa, vegetal atémais não, crespo e agressivo na boca, mas que, com a ligação do vinho branco Alvarinho, chega-nos bastante mais domado, tranquilo e – aqui está a sua virtude – com boa aptidão gastronómica. Hoje estamos perante a colheita de 2014 e o vinho parece estar mais marcado pelas notas vegetais, característica que lhe dá trunfos para se bater com pratos portugueses clássicos.

Quais? Diríamos que, desde logo, lampreia, mas também cabidelas variadas e demais comidas em que a gordura esteja sempre presente. Aliás, com umas sardinhas assadas em cima de uma fatia de broa não se recusaria este Oppaco que, como se perceberá, deve ir ao frigorífico uns 30 minutos antes de ser servido. E, já agora, outra dica. Apesar de estarmos perante um vinho novo, se o levarmos ao frio num decanter o vinho ganha imenso com isso. Fica como que mais suave e rico de aromas