

Quinta de Soalheiro Alvarinho Reserva Branco 2017

Quinta de Soalheiro Alvarinho Reserve White 2017



QUINTA DE SOALHEIRO
ALVARINHO RESERVA
BRANCO 2017

NOTAS DE PROVA VINHO by PAULO PIMENTA - 31 OUTUBRO, 2019



Vinho Verde – 13% – PVP: 23,5 Euros – Nota: 92

A Quinta de Soalheiro está situada em Alvaredo – Melgaço. As uvas para a produção dos seus vinhos são provenientes de diversas vinhas, de pequena dimensão implantadas em solo de origem granítica, entre os 100 e os 400 metros de altitude.

As uvas de Alvarinho são colhidas nas vinhas na Quinta de Soalheiro são produzidas segundo os conceitos da agricultura biológica.

Casta: Alvarinho.

Aspeto: Intensidade média e amarelo.

Nariz: Intensidade média, casca de laranja, marmelada, biscoito, pedra molhada e pimenta branca.

Boca: Seco, tanino secante, acidez média(+), álcool médio, corpo médio, intensidade média(+), lima, pêssego, leve baunilha e final longo.

Conclusão: Este vinho tem aromas muito complexos e delicados. Destacam-se os citrinos e a mineralidade acentuada.

Na boca, a fruta muito fresca, a mineralidade, a estrutura e o final longo, são uma garantia de solidez à mesa.

Uma referência histórica na região que importa acompanhar bem de perto.

Produtor: Quinta de Soalheiro

Condição de Prova: Sem acompanhamento de comida.

Capacidade: standard (0,75 L)

Temperatura de Serviço: 12°

Data de prova: 21/9/2019
