

Soalheiro Alvarinho 2015: Uma colheita perfeita

Soalheiro Alvarinho 2015: A perfect harvest

Cacho

Soalheiro Alvarinho 2015 – Uma colheita perfeita

EM 15 DEZEMBRO, 2015



Resultado de temperaturas moderadas durante o dia e de noites frias nos meses de verão, e especificamente em Agosto, que favoreceram assim uma maturação lenta e uma concentração dos aromas nas uvas, o Soalheiro Alvarinho 2015 é uma colheita perfeita e consistente da Primeira marca de Alvarinho de Melgaço.

Desde há muito que a Quinta de Soalheiro compreende a singularidade de cada momento no processo dos seus vinhos, desde a floração até ao engarrafamento. Cada detalhe é importante para manter os diferentes sabores e aromas característicos dos *terroirs* do Soalheiro.

Em 2015, a floração ocorreu duas semanas mais tarde, comparativamente com a última colheita, devido à pouca precipitação no inverno, mas o perfil mantém-se: um vinho bem ao estilo Soalheiro, elegante e intenso.

O início de Setembro seco contribuiu para um equilíbrio perfeito neste Alvarinho. A colheita aconteceu na primeira semana de Setembro para assim manter o perfil refrescante, característico do Soalheiro, dando origem a um Soalheiro de grande equilíbrio aromático, com um sabor elegante e mineral.

As uvas de Alvarinho utilizadas no Soalheiro clássico são provenientes de diversas vinhas de pequena dimensão implantadas em solo de origem granítica, entre os 100 e os 200 metros de altitude, e localizadas em microclima muito particular.

Melgaço, a região mais norte de Portugal, está protegida por um conjunto de serras que permitem um casamento perfeito entre a pluviosidade, a temperatura e o número de horas de sol necessários à melhor maturação das uvas da casta Alvarinho. Esta boa exposição solar – local soalheiro – deu também o nome à parcela que esteve na origem da marca.

A vindima é manual, em caixas de pequena capacidade que são transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Após a prensagem das uvas, o mosto obtido decanta para clarificar, seguindo-se a fermentação, a uma temperatura controlada, usando leveduras pré-seleccionadas para o efeito.

O engarrafamento efectua-se após a estabilização do vinho, sendo seguido de um estágio em garrafa. A vinificação do Alvarinho Soalheiro está direccionada para obter um vinho que concentre a qualidade das uvas e permita uma boa evolução após o engarrafamento.

A colheita de 2015 apresenta uma cor amarela citrina, aroma com o habitual perfil do Alvarinho Soalheiro Clássico, intenso e tropical com notas minerais.
