

Vinhos Soalheiro

Soalheiro Wine



Quinta de Soalheiro: as dimensões do Alvarinho

COMER E BEBER | 05.04.2016 às 15h14

 0 Comments

Situada em Melgaço, território de eleição da casta Alvarinho, a Quinta de Soalheiro dá origem a vinhos excecionais. O crítico gastronómico da VISÃO Se7e, Manuel Gonçalves da Silva, escreve sobre três vinhos destes vinhos



MANUEL GONÇALVES DA SILVA



A primeira vinha contínua de Alvarinho foi plantada na Quinta de Soalheiro, em 1974, por João António Cerdeira, que também criou a primeira marca de Alvarinho de Melgaço - Soalheiro - em 1982.

A casta encontrou ali as condições ideais para mostrar o seu potencial - perfil floral e frutado, grande acidez, elevado teor alcoólico, estrutura perfeita -, confirmando o que já se sabia: é excepcional. E a marca impôs-se desde a primeira colheita, consolidando o seu prestígio com vinhos elegantes, intensos, personalizados, ano após ano, sob a regência do enólogo Luís Cerdeira, atual gestor da quinta.

Os vinhos mais conhecidos e aclamados da gama Soalheiro são o Alvarinho Soalheiro, também designado Soalheiro Clássico, sucessor do Soalheiro de 1982, o Soalheiro Primeiras Vinhas e o Soalheiro Reserva que exemplificam, cada qual a seu modo, o melhor que as uvas Alvarinho podem dar. Mas a marca exprime-se noutras dimensões, como o Soalheiro ALLO e o Soalheiro 9%, que evidenciam as potencialidades do Soalheiro para, conforme afirma Luís Cerdeira, “produzir vinhos diferentes com estrutura e consistência, mantendo o foco no álcool moderado que este *terroir* único permite”. Para gáudio dos enófilos, acabam de chegar ao mercado os vinhos Soalheiro (clássico) 2015, Soalheiro ALLO 2015 e Soalheiro 9% 2015. Foi uma colheita sem mácula.

Soalheiro Alvarinho 2015 Com uma bela cor amarela citrina, um aroma intenso e muito fino com notas tropicais e minerais, e um sabor elegante e mineral, com perfeito equilíbrio entre o corpo e a acidez, num conjunto harmonioso, muito sedutor. O perfil seco e a estrutura elegante sugerem que seja bebido como aperitivo ou a acompanhar mariscos e pratos de peixe ou de carne de aves. **€9,50**

Soalheiro ALLO 2015 Pronuncia-se alô, mas o nome vem das iniciais de Alvarinho e Loureiro, as duas castas nobres do alto Minho. Da casta Alvarinho retirou o frutado intenso e a estrutura, da Loureiro o floral e a elegância, num equilíbrio assinalável. A boa estrutura e a elegância aromática recomendam-no para aperitivo ou para acompanhar mariscos e pratos de peixe ou de carne de aves. **€5,90**

Soalheiro Alvarinho 9% 2015 Feito exclusivamente de uvas da casta Alvarinho, tem apenas 9% de álcool, como o nome indica, devido à interrupção da fermentação dos açúcares. Por isso, tem menos álcool e mais açúcar residual, mas com a necessária acidez para lhe garantir equilíbrio e dar frescura. Igualmente aromático, mas mais leve e suave, é ao mesmo tempo doce e fresco, ideal como aperitivo ou para beber só, num momento de repouso ou de amena cavaqueira. **€15**
