

Soalheiro Allo 2016

Soalheiro Allo 2016

Cacho

Perfil descomplicado, mas com personalidade bem definida, marca a versão 2016 do “SOALHEIRO ALLO”

EM 1 FEVEREIRO, 2017



Os apreciadores dos vinhos Soalheiro já podem saborear a versão 2016 do Soalheiro ALLO. Sempre muito elegante e de álcool mais moderado é agora apresentada pela Quinta de Soalheiro, a primeira marca de Alvarinho de Melgaço. O Alvarinho cheio de frutos tropicais e estrutura contrasta com o Loureiro floral e pleno de elegância, conferindo a este vinho branco um equilíbrio impar.

ALLO é um vinho branco vibrante e preciso com um equilíbrio impar devido ao perfil aromático, à frescura e ao teor alcoólico moderadamente baixo. O Alvarinho confere estrutura e o Loureiro a distinção aromática. As uvas são provenientes de vinhas de Alvarinho e Loureiro localizadas no seu terroir de excelência, respetivamente o vale do rio Minho e o vale do rio Lima em solo de origem granítica.

As uvas são colhidas manualmente em caixas de pequena capacidade. Após a prensagem, o mosto obtido decanta durante 48 horas, segue-se a fermentação, a temperatura controlada, usando leveduras pré-selecionadas para o efeito. O engarrafamento efetua-se após a estabilização do vinho, sendo seguido de um estágio em garrafa. O resultado final? Um vinho de cor amarela citrina e de aroma elegante e mineral.

Sugestão Gastronómica:

Ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.

**PERFEITA COMO A COLHEITA ANTERIOR, CONTUDO DIFERENTE,
A COLHEITA 2016 É MAIS ELEGANTE E DE ÁLCOOL MAIS MODERADO**

A precipitação no Inverno foi baixa e inferior à média. Em Janeiro a precipitação aumentou e foi muito elevada com temperatura média do ar também mais elevada que o habitual. Globalmente, o Inverno foi quente, o que induziu um abrolhamento ligeiramente precoce com rebentação regular. A Primavera foi chuvosa e fria essencialmente nos meses de Março, Abril e Maio, o que induziu irregularidade e atraso no ciclo vegetativo. A floração ocorreu com o atraso de cerca de duas semanas e diminui o vingamento, permitindo uma melhor repartição da produção em cada videira com o conseqüente incremento de qualidade.

A partir de Junho, a precipitação diminuiu drasticamente e as temperaturas médias subiram. Os meses de Julho e Agosto foram quentes e muito secos, com temperaturas médias elevadas e praticamente com ausência de precipitação. O Setembro seguiu a mesma tendência contribuindo para uma vindima precoce, a começar na primeira semana, mostrando que o atraso verificado na Primavera tinha sido claramente recuperado.