

Soalheiro Granit 2015

Soalheiro Granit 2015



GRANIT É O NOVO ALVARINHO DA FAMÍLIA SOALHEIRO

Publicada: 17 de maio de 2016

GRANIT É O NOVO ALVARINHO DA FAMÍLIA SOALHEIRO E TERRAMATTER UM ALVARINHO BIO SEM FILTRAÇÃO

Granit - Um Alvarinho que resulta de uma seleção específica de vinhas plantadas acima dos 150 metros de altitude

Soalheiro, a Primeira marca de Alvarinho de Melgaço, aumenta a sua 'família' de vinhos com o novo Soalheiro Granit que revela uma dimensão mais mineral da casta Alvarinho.

Granit é um Alvarinho que sai de uma seleção específica de vinhas plantadas acima dos 150 metros de altitude, revelando a mineralidade que relaciona o solo de origem granítica do 'terroir' de Monção e Melgaço e da casta Alvarinho, aprimorado com a *batonage* e o estágio nas borras finas. A fermentação ocorre em cubas de inox a uma temperatura mais elevada que a usual em vinhos brancos, mostrando um aroma elegante e mais mineral, com um final seco e persistente.

A última vindima de 2015 Em 2015 a Quinta de Soalheiro conseguiu uma colheita perfeita e consistente, graças aos meses de verão, e especificamente agosto, que tiveram temperaturas moderadas durante o dia e noites frias, que favoreceram uma maturação lenta e a concentração dos aromas nas uvas. O início de setembro seco também foi essencial para um equilíbrio perfeito neste Soalheiro, assim como o facto de a floração ter ocorrido duas semanas mais tarde do que a última colheita, devido à pouca precipitação no inverno.

A vindima das uvas para o Soalheiro Granit foi das últimas a ser realizada devido à seleção de vinhas de maior altitude. As uvas, exclusivamente da casta Alvarinho, são colhidas manualmente em caixas de pequena capacidade e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Após a prensagem, o mosto obtido decanta durante 48 horas, segue-se a fermentação em cubas de inox a temperatura mais elevada que o habitual, usando leveduras pré-selecionadas para o efeito. O engarrafamento efetua-se após a batonage e o estágio nas borras finas. **Este novo néctar tem um perfil muito gastronómico, acompanhando todo o tipo de pratos de marisco ou peixe. TERRAMATTER - UM ALVARINHO BIOLÓGICO SUJEITO A DEPÓSITO EM GARRAFA DEVIDO AO ENGARRAFAMENTO SEM FILTRAÇÃO, QUE SURGE NA VERSÃO 2015**

Na segunda colheita o Terramatter 2015 surge mais expressivo aromáticamente, mantendo a sua personalidade vincada e o perfil diferenciado, continuando a afirmar-se como um Soalheiro 'integralmente diferente'. Porquê? Porque tem fermentação malolática parcial em barricas de castanho, por não estar sujeito a filtração, pela seleção de uvas de produção biológica e pela vindima mais precoce, que origina um teor alcoólico mais baixo. Este é um Soalheiro que pode ser interpretado como um regresso às origens e que poderá ser, simultaneamente, um olhar para o futuro. O Terramatter é um vinho diferente feito com uvas biológicas. A Quinta de Soalheiro tem as suas vinhas certificadas desde 2006, uma mais-valia para a biodiversidade do Terroir e que tem consequências na qualidade dos seus vinhos. 'Esta é sem dúvida uma inovação com futuro', garante a Quinta de Soalheiro.

AS DIMENSÕES DO SOALHEIRO

O Soalheiro é considerado um especialista em Alvarinho pelos líderes de opinião internacional e nacional, pelo que na sua gama de vinhos se destacam várias dimensões: o Soalheiro clássico, efetivamente um clássico e o vinho com maior presença internacional; o Soalheiro Primeiras Vinhas, uma referência nos Alvarinhos e, por quatro vezes consecutivas, considerado o Melhor Vinho Branco Português; o Soalheiro Reserva, a expressão máxima da casta alvarinho com a fermentação em barrica; os dois espumantes Soalheiro, o clássico Bruto e o Bruto Rosé; não esquecendo ainda os inovadores ALLO e o Soalheiro 9%, que se distinguem pelo teor alcoólico moderado com enorme elegância e frescura, e que procuraram explicar que o álcool moderadamente baixo também está associado a vinhos de grande qualidade; e também a **Aguardente Velha**, produzida com destilação tradicional a partir de bagaços selecionados da casta Alvarinho.

A Quinta de Soalheiro tem ainda na sua gama de vinhos o Soalheiro Oppaco, cujo lançamento aconteceu em 2015.

O Soalheiro Oppaco, com um lote de Vinhão e Alvarinho, marcou um novo capítulo da história da primeira marca de Alvarinho em Melgaço ao apresentar **o seu primeiro vinho tinto**, também pioneiro por se tratar de um vinho tinto da região com lote de uvas tintas (Vinhão) e uvas brancas (Alvarinho). **PRÉMIOS 2016 O ano de 2016 não poderia ter começado da melhor maneira para a Quinta de Soalheiro. A Primeira marca de Alvarinho de Melgaço recebeu vários prémios nacionais e internacionais além das referências que pode encontrar no site permanentemente atualizado e que conta todos os detalhes da história, vinhos e notícias.**

Uma visita a não perder em www.soalheiro.com. Ø Soalheiro Clássico e Soalheiro ALLO nas **'Melhores Compras'** pela Revista de Vinhos Ø Soalheiro Reserva 2014 recebeu **prémio de Excelência**: distinção máxima na gala dos "Óscares dos Vinhos" da Revista de Vinhos Ø Soalheiro Primeiras Vinhas 2014 recebeu Medalha de Ouro no **Japan Women's Wine Award "SAKURA" 2016**, um concurso internacional de vinhos no Japão. Ø Soalheiro Oppaco - o novo tinto do Soalheiro foi nomeado pela revista WINE – A Essência do Vinho para os **"Melhores do Ano"** Ø Soalheiro Terramatter 2014 está nos **"Melhores do Ano"** da revista WINE – A Essência do Vinho e nos **"Melhores de Portugal da Região Vinho Verde Alvarinho"** pela Revista de Vinhos Ø Soalheiro Alvarinho Primeiras Vinhas no **TOP 10 Vinhos Portugueses** da Revista Wine Ø Soalheiro Clássico 2015 recebeu medalha de Ouro no **Mundus Vini Spring Tasting 2016** Ø Soalheiro Primeiras Vinhas 2014 no **TOP 50 Vinhos Portugueses** (reconhecido e selecionado por 3 Master Sommeliers dos USA) Ø Soalheiro Clássico 2015 atingiu os **94 pontos Parker**

27 MERCADOS DE EXPORTAÇÃO

O vinho Soalheiro tem registado um crescimento internacional gradual e constante inclusive no mercado nacional. A presença do Soalheiro em 27 mercados contribui para que um conjunto de amantes do vinho continue a descobrir o Vinho Verde de Monção e Melgaço - A Origem do Alvarinho e o grande potencial dos Vinhos Portugueses. É de salientar que em Portugal a presença nos locais de referência tem-se feito sentir, com maior notoriedade, em estabelecimentos de restauração, garrafeiras e *winebars* e na exportação em estabelecimentos de restauração e lojas da especialidade nomeadamente na **Alemanha, Angola, Bélgica, Brasil, Canadá, China, Coreia do sul, Dinamarca, Espanha, Estados Unidos, França, Holanda, Inglaterra, Irlanda, Israel, Itália, Japão, Letónia, Luxemburgo, Noruega, Nova Zelândia, Polónia, Suécia, Suíça, Singapura, e mais recentemente na Bulgária e na República Trindade e Tobago.**

QUINTA DE SOALHEIRO, UM REGISTO FAMILIAR

Foi nos anos 70, nomeadamente em 1974, que João António Cerdeira, com o apoio de seu pai, António Esteves Ferreira, **plantou a primeira vinha de Alvarinho, criando, em 1982, a primeira marca de Alvarinho em Melgaço.** A Quinta de Soalheiro tem um perfil profundamente familiar cuja dedicação aos vinhos se expressa em vinhos elegantes e vibrantes, sendo atualmente **Maria Palmira Cerdeira e seus filhos, Maria João Cerdeira e António Luís Cerdeira, a orientar os trabalhos.** As sucessivas gerações, com a sua experiência, têm-se empenhado em apurar os conhecimentos e a capacidade de produzir vinhos cada vez melhores. É uma ligação clara entre o passado, o presente e o futuro. As gerações trabalham lado a lado para, juntas, olharem para o futuro deste sector e desta região. Tudo têm feito para implementar as melhores tecnologias vitícolas e enológicas, de forma a potenciar a expressão dos seus "terroirs" criando várias dimensões da casta Alvarinho.