

Soalheiro Primeiras Vinhas

Soalheiro Primeiras Vinhas

## Soalheiro Primeiras Vinhas Alvarinho Branco 2015

Por Jorge Cipriano  há 2 dias  Faça o seu comentário



### Vinificação:

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, a temperatura controlada. A fermentação ocorre essencialmente em inox a temperatura muito baixa (apenas 15% do volume total fermenta em cascos usados de carvalho), com manutenção das borras finas até início de Maio, mês em que ocorre o engarrafamento.

**REGIÃO:** Vinhos Verdes

**PRODUTOR:** [Quinta de Soalheiro](#)

**CASTAS:** Alvarinho

**ÁLCOOL:** 13,0%

**Clima:** Altitudes de 100-200m, com bastante humidade e pluviosidade entre Outono e Primavera, boa exposição ao Sol em fase de maturação, mas com noites frias em Agosto.

**Solo:** Granítico

**Denominação:** DOC Vinhos Verdes, Sub Região de Monção e Melgaço

- **ASPETO:** Côr amarela com laivos esverdeados.
- **AROMA:** Apresenta ainda muitos herbáceos, com muito espaço de evolução, mas que desponta notas cítricas, casca de laranja, alguma tropicalidade, nuances florais e uma discreta tosta.
- **BOCA:** De muita frescura, alguma complexidade, frutado, seco, algum volume, boa intensidade, com muito boa e firme acidez.
- **FINAL:** Boa persistência final.

**Classificação:** 87

### FICHA DE AVALIAÇÃO DE VINHOS TRANQUILOS

Vinho Soalheiro Primeiras Vinhas Alvarinho 2015

Cor / Tipo Branco

Região Vinhos Verdes - DOC

#### Descritores

Visual	Limpidez	5	4	3	2	1
	Aspeto	10	8	6	4	2
Olfato	Intensidade	8	7	6	4	2
	Limpidez	6	5	4	3	2
	Qualidade	16	14	12	10	8
Paladar	Intensidade	8	7	6	4	2
	Limpidez	6	5	4	3	2
	Qualidade	22	19	16	13	10
	Persistência	8	7	6	5	4
Apreciação global		11	10	9	8	7
<b>TOTAL</b>		<b>23</b>	<b>15</b>	<b>12</b>		

O PROVADOR

Jorge Miguel Domingos Cipriano