

Reserve tempo para um sabor intenso...

Make time for intense flavor...

**FEIRAS de SABORES**



**UM VINHO VERDE BRANCO PARA  
CARNES? RESERVE TEMPO PARA UM  
SABOR INTENSO...**

Publicada: 5 de setembro de 2017

Assumidamente o vinho mais estruturado e gordo da família Soalheiro, o Reserva surge agora na sua versão 2016, após estágio de 11 meses em Barricas de carvalho francês, numa colheita considerada perfeita. Este casamento entre o Alvarinho de Monção e Melgaço e a barrica de carvalho francês foi realizado pela primeira vez, pela Quinta de Soalheiro, em 1995, tornando o produtor um dos primeiros a aventurar-se nesta incursão da qual ainda restam alguns exemplares. Contudo, foi em 2006 que o Soalheiro Reserva assumiu a dimensão e consistência que tem hoje.

A NOVIDADE DESTE MÊS É A VINDIMA:

A MAIS PRECOCE JÁ FEITA NA QUINTA DE SOALHEIRO

As uvas são colhidas à mão e transportadas rapidamente para a adega onde são prensadas também com bastante rapidez para obter um sumo (mosto) de Alvarinho elegante e ao mesmo tempo de fácil clarificação. Segue-se a fermentação... Sempre elegante, o Soalheiro Reserva recorre à barrica de carvalho francês na vinificação. Quem visita a Quinta de Soalheiro sabe que apenas utilizam neste vinho barrica com grão muito fechado (VTG - Very tight grain) e tosta media (queima interior das barricas com fogo). No lote, apenas 25% das barricas são novas. As restantes, usadas de anos anteriores, podem chegar a ter mais de 20 anos e algumas foram utilizadas nas primeiras experiências em 1995.

O Soalheiro Reserva preserva a identidade da casta Alvarinho da sub-região de Monção e Melgaço em termos aromáticos, acrescentando-lhe uma nova dimensão em volume de boca, permitindo que este vinho se aventure em pratos tradicionalmente mais associados ao mundo dos tintos. O resultado agrada-nos - conseguimos um vinho onde o Alvarinho se mostra ainda aromático e onde o abaulilhado da madeira é suave. Enfim um branco para carnes?