

Soalheiro Oppaco Tinto 2014

Soalheiro Oppaco Red 2014

2018 2018 Notas de Prova Os melhores Rankings Regiões Vinho Verde
Vinhos Vinhos Tintos Wines

Soalheiro Oppaco Tinto 2014

Por Jorge Cipriano  há 7 mins  Faça o seu comentário



Soalheiro Oppaco Tinto 2014

Foi provado o vinho **Soalheiro Oppaco Tinto 2014**, produzido na região de **Vinhos Verdes**, sub-região **Monção-Melgaço**.

Acompanha um prato **Frango assado no espeto**, o preferido de **D. João VI** que tinha um apetite descomunal e incontrolável!

O seu apetite era bem conhecido de todos, sobretudo pelo mestre das reais cozinhas, José da Cruz Alvarenga.

“Sobre ele dizia D. João VI em conversas íntimas: Só o Alvarenga é que me sabe fazer frangos como eu gosto.”

O rei, comia por refeição, três frangos, à mão, acompanhados com fatias de pão torradas. Adorava frango assado no espeto e o seu apetite voraz era bem conhecido de todos.

Vinificação

As uvas de Alvarinho, produzidas segundo os conceitos da agricultura biológica são colhidas manualmente nas vinhas da Quinta de Soalheiro.

O microclima que influencia a produção das uvas de Alvarinho é muito particular.

Melgaço, a região mais norte de Portugal, está protegida por um conjunto de serras.

Que permitem um casamento perfeito entre a pluviosidade, a temperatura e o número de horas de sol necessário à melhor maturação das uvas da casta Alvarinho.

A **fermentação** ocorre simultaneamente com Vinhão e 15% de Alvarinho.

O lote global tem 30% de vinho com **estágio** em barricas novas de carvalho francês.

Dados Sobre o Vinho

Região: Vinhos Verdes

Produtor: Quinta de Soalheiro

Castas: Alvarinho e Vinhão

Álcool: 12,5°

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: Regional Minho

Notas de Prova

- **Aspeto:** Côr rubi-negra profunda.
- **Aroma:** Vinho notas de frutos silvestres maduros, couro, grafite, nuances cítricas, balsâmicos, especiaria e alguma vegetabilidade denotando grande forma.
- **Boca:** rescura sempre presente, muito complexo, intenso, cacau, taninos sedosos, sofisticado e bastante saboroso.
- **Final:** Final de longo comprimento.

Classificação: 86

FICHA DE AVALIAÇÃO DE VINHOS TRANQUILOS

Vinho Soalheiro Oppaco 2014

Cor / Tipo Tinto

Região Vinho Verde

Descritores

Visual	Limpidez	5	4	3	2	1	14
	Aspeto	10	8	6	4	2	
Olfato	Intensidade	8	7	6	4	2	24
	Limpidez	6	5	4	3	2	
	Qualidade	16	14	12	10	8	
Paladar	Intensidade	8	7	6	4	2	38
	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	10
TOTAL		26	38	22			86

O PROVADOR
Jorge Miguel Domingos Cipriano

Harmonização (Wine Pairing)

O frango no espeto é sempre gorduroso e com os molhos intensifica de sobremaneira o seu sabor.

Para o efeito recomendados um vinho cheio de corpo, taninos, acidez e balsâmicos como notas.

E a partir de agora, sempre que pegar um frango numa churrasqueira, pense na opção.

Ou um refrigerante cheio de conservantes e aqueles E's, ou um bom vinho português como este Soalheiro Oppaco Tinto 2014.

Bom apetite e bom vinho !
