

Soalheiro ALLO 2015 apresenta nova imagem

Soalheiro ALLO 2015 presents new image

Cacho

Soalheiro ALLO 2015 apresenta nova imagem

EM 18 JANEIRO, 2016



De elegância assumida, e com uma enorme consistência no seu perfil refrescante, a colheita de 2015 do ALLO – Alvarinho & Loureiro, está já em lançamento e, este ano, com uma novidade: uma nova imagem.

ALLO afirma-se como um dos Soalheiro de menor teor alcoólico, 11% em volume, e vai já na 5.^a colheita da Quinta de Soalheiro, a Primeira Marca de Alvarinho de Melgaço.

Esta nova imagem reflecte o crescente papel que o ALLO (alô) tem vindo a assumir na família Soalheiro devido ao seu teor alcoólico naturalmente baixo, elegante e consistente, consolidando uma perfeita integração na restante gama de vinhos.

O Soalheiro ALLO 2015 vem assim fazer companhia ao Soalheiro 2015 clássico permitindo a descoberta de dois vinhos bem diferentes. O Soalheiro clássico elaborado 100% com a casta Alvarinho mais aromático, estruturado e persistente e o Soalheiro ALLO que conjuga o Alvarinho com o Loureiro muito elegante, descontraído e refrescante.

Com uma cor amarela citrina e um aroma elegante e mineral, o Alvarinho, cheio de frutos intensos e estrutura, contrasta com o Loureiro floral e pleno de elegância, conferindo-lhe um equilíbrio ímpar: o Alvarinho confere estrutura e o Loureiro a distinção aromática.

Em 2015, a floração ocorreu duas semanas mais tarde do que a última colheita, devido à pouca precipitação no inverno, iniciando-se a colheita na primeira semana de Setembro “para manter o perfil refrescante característico dos nossos vinhos”, refere Luís Cerdeira, que sucedeu ao seu pai como enólogo do Soalheiro desde 1994, salientando que “O Soalheiro ALLO 2015 é um vinho bem definido, simultaneamente refrescante e pleno de elegância.”

Durante a maturação os meses de verão, e especificamente Agosto, tiveram temperaturas moderadas durante o dia e noites frias, que favoreceram uma maturação lenta e a concentração dos aromas nas uvas, e o início de Setembro seco contribuiu para um equilíbrio perfeito entre o Alvarinho e o Loureiro.

Na Quinta de Soalheiro cada detalhe é importante para manter os diferentes sabores e aromas característicos dos *terroirs* do Soalheiro.

As uvas, exclusivamente da casta Alvarinho e Loureiro, são colhidas manualmente em caixas de pequena capacidade que são transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Após a prensagem, o mosto obtido decanta durante 48 horas, seguindo-se a fermentação, a uma temperatura controlada, usando leveduras pré-seleccionadas para o efeito. O engarrafamento efectua-se após a estabilização do vinho, sendo seguido de um estágio em garrafa.

A origem do nome ALLO

ALLO (alô) pode ser apenas um cumprimento ou ter surgido com inspiração na famosa série com o mesmo nome, Allo Allo, conta a história de René Artois, proprietário de um café francês na vila de Nouvion, mas são as iniciais de Alvarinho e Loureiro, duas castas nobres do Alto Minho, que pela sua qualidade e diferente personalidade, se têm afirmado no seu primórdio.

ALLO é ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.
