

Soalheiro aposta na exportação

Soalheiro investor bets on export



MINHO DIGITAL

À Sexta-feira - Director: Manso Preto

Edição nº77 de 18 de Novembro de 2016

Quinta de Soalheiro continua aposta na exportação



Soalheiro Clássico 2016 mostra o enorme potencial da colheita deste ano. Elegância e persistência de sabor são palavras chave no seu carácter.

A Quinta de Soalheiro lança agora a versão 2016 do Soalheiro Clássico, um vinho elegante aromaticamente e persistente de sabor. Perfeita como a colheita anterior, contudo diferente, a colheita 2016 é mais elegante e de álcool mais moderado, os aromas são citrinos e tropicais, destacando-se o sabor pela enorme persistência. 'Não é habitual ter duas colheitas perfeitas seguidas, 2015 foi excepcional e 2016 segue pelo mesmo caminho...' afirmam os produtores da primeira marca de Alvarinho de Melgaço.



Soalheiro Clássico 2016

As uvas de Alvarinho utilizadas no Soalheiro clássico são provenientes de diversas vinhas de pequena dimensão implantadas em solo de origem granítica entre os 100 e os 200 metros de altitude e localizadas em microclima muito particular. 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, usando leveduras pré-selecionadas para o efeito. O engarrafamento efetua-se após a estabilização do vinho, sendo seguido de um estágio em garrafa. A vinificação do Alvarinho Soalheiro está direccionada para obter um vinho que concentre a qualidade das uvas e permita uma boa evolução após o engarrafamento.

O Soalheiro Clássico 2016 tem uma personalidade forte, cor amarela citrina e aroma com perfil elegante e tropical com notas minerais.



Sugestão Gastronómica

Ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.

Dias quentes e noites frias permitem a manutenção de aromas frescos e frutados com uma acidez presente mas moderada

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 necessários à melhor maturação das uvas da casta Alvarinho. A precipitação no inverno foi baixa e inferior à média. Em janeiro a precipitação aumentou e foi muito elevada com temperatura média do ar também mais elevada que o habitual. Globalmente, o inverno foi quente, o que induziu um abrolhamento ligeiramente precoce com rebentação regular. A primavera foi chuvosa e fria essencialmente nos meses de março, abril e maio, o que induziu irregularidade e atraso no ciclo vegetativo. A floração ocorreu com o atraso de cerca de duas semanas e diminuiu o vingamento, permitindo uma melhor repartição da produção em cada videira com o consequente incremento de qualidade. A partir de junho, a precipitação diminuiu drasticamente e as temperaturas médias subiram. Os meses de julho e agosto foram quentes e muito secos, com temperaturas médias elevadas e praticamente com ausência de precipitação. O setembro seguiu a mesma tendência contribuindo para uma vindima precoce, a começar na primeira semana, mostrando que o atraso verificado na Primavera tinha sido claramente recuperado. Esta característica climática durante a maturação está muitas vezes associada ao microclima de Monção e Melgaço, que alterna dias quentes com noites frias, permitindo a manutenção de aromas frescos e frutados com uma acidez presente, mas moderada, bem ao estilo que definimos para o 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). Em 2015, à família juntou-se ainda o Terramatter que se afirma como um Soalheiro 'integralmente diferente'. 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.

O Soalheiro Granit revela uma dimensão mais mineral da casta Alvarinho. 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.



Prémios 2016

Em 2016 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.

- Soalheiro Clássico e Soalheiro ALLO nas 'Melhores Compras' pela Revista de Vinhos
- Soalheiro Reserva 2014 recebeu prémio de Excelência: distinção máxima na gala dos "Óscares dos Vinhos" da Revista de Vinhos
- Soalheiro Primeiras Vinhas 2014 recebeu Medalha de Ouro no Japan Women's Wine Award "SAKURA" 2016, um concurso internacional de vinhos no Japão.
- Soalheiro Oppaco - o novo tinto do Soalheiro foi nomeado pela revista WINE – A Essência do Vinho para os "Melhores do Ano"
- 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
- Soalheiro Alvarinho Primeiras Vinhas no TOP 10 Vinhos Portugueses da Revista Wine
- Soalheiro Clássico 2015 recebeu medalha de Ouro no Mundus Vini Spring Tasting 2016
- Soalheiro Primeiras Vinhas 2014 no TOP 50 Vinhos Portugueses (reconhecido e selecionado por 3 Master Sommeliers dos USA)
- Soalheiro Clássico 2015 atingiu os 94 pontos Parker
- Allo 2015 com medalha de prata no Concours Mondial de Bruxelles 2016
- Soalheiro Primeiras Vinhas e Soalheiro Reserva no Top Ten 2016, na categoria melhor Vinho Branco do Norte de Portugal, pela Vinino 'Wine Style Awards 2016'
- Soalheiro Primeiras Vinhas com a melhor classificação no Top Ten 2016, na categoria Vinho Verde Branco, pela Vinino 'Wine Style Awards 2016'
- Soalheiro Clássico 2015 recebe prémio Platinum no Decanter World Wine Awards 2016
- Soalheiro Primeiras Vinhas 2015 galardoado com 5 estrelas, na categoria 'Castas Autóctones 2016' da *Wine Tasting Competition* - "Selection das Genusmagazin"
- Revista Wine&Spirits: Soalheiro pelo segundo ano consecutivo (2015 e 2016) no top 100 das melhores adegas mundiais.
- Soalheiro Clássico 2015 no Best of 2016 de Mark Squires



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.