

Soalheiro ALLO 2015 apresenta nova imagem

Soalheiro ALLO 2015 presents new image

PRODUTORES DE VINHO

SOALHEIRO ALLO APRESENTA NOVA IMAGEM



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 5ª colheita da Quinta de Soalheiro, a Primeira Marca de Alvarinho de Melgaço. Esta nova imagem reflete 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 impar: 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- selecionadas para o efeito. O engarrafamento efetua-se após a estabilização do vinho, sendo seguido de um estágio em garrafa.

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 Novion, 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.
