

Quinta do Soalheiro aposta em Alvarinhos de personalidade forte

Quinta do Soalheiro bets on Alvarinhos with strong personality

BLOGUE DO MINHO

QUINTA DO SOALHEIRO APOSTA EM ALVARINHOS DE PERSONALIDADE FORTE

Carlos Gomes 19.12.16

SOALHEIRO CLÁSSICO 2016 MOSTRA O ENORME POTENCIAL DA COLHEITA DESTE ANO

Elegância aromática e persistência de sabor são palavras chave no seu caráter

A Quinta do 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 direcionada 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 conseqüente 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.

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 direcionada para obter um vinho que concentre a qualidade das uvas e permita uma boa evolução após o engarrafamento.

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 diminui 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.

