



## Soalheiro Alvarinho 2014

A primeira marca de Alvarinho em Melgaço

<b>Colheita</b>	2014
<b>Casta</b>	Alvarinho
<b>Sub-Região</b>	Monção e Melgaço
<b>DOC</b>	Vinho Verde Alvarinho
<b>Álcool</b>	12,5 % vol.
<b>Acidez Total</b>	6.1 g/dm <sup>3</sup>
<b>Açúcar Residual</b>	Seco
<b>Acidez Volátil</b>	0.32 g/dm <sup>3</sup>
<b>pH</b>	3.30

**Vinha:** 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. 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. Esta boa exposição solar – local soalheiro - deu também o nome à parcela que esteve na origem da marca.

**Soalheiro 2014 é um clássico com um perfil preciso, sobriedade aromática e uma grande elegância de sabor.** As condições climáticas de 2014 permitiram um aroma elegante, mineral e tropical, com um grande equilíbrio de sabor, fresco e intenso, antecipando uma boa capacidade de evolução em garrafa.

As temperaturas moderadas durante a maturação (julho e agosto) favoreceram a concentração aromática e níveis de álcool moderados associados a um excelente balanço de acidez nas uvas. Como habitualmente iniciamos a vindima cedo em Setembro para manter a frescura aromática nas uvas de Alvarinho. Esta estratégia foi muito importante nesta vindima em particular devido à chuva que ocorreu no final do mês e em outubro. **Soalheiro 2014 - uma colheita clássica e elegante.**

**Vinho:** as uvas, 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-seleccionadas para o efeito. O engarrafamento efectua-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.

**Personalidade:** cor amarela citrina, aroma com o perfil do Alvarinho Soalheiro Clássico, intenso e tropical com notas minerais. **O Soalheiro 2014 é um clássico com um perfil preciso, sobriedade aromática e uma grande elegância de sabor.**

**Sugestão Gastronómica:** ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.

