

## Soalheiro Primeiras Vinhas 2013

<b>Colheita</b>	2013
<b>Casta</b>	Alvarinho
<b>Sub-Região</b>	Monção e Melgaço
<b>DOC</b>	Vinho Verde Alvarinho
<b>Álcool</b>	13,0 % vol.
<b>Acidez Total</b>	5,4 g/dm <sup>3</sup>
<b>Açúcar Residual</b>	Seco
<b>Acidez Volátil</b>	0.30 g/dm <sup>3</sup>
<b>pH</b>	3.33



**Vinha:** as uvas de Alvarinho, produzidas segundo os conceitos da agricultura biológica onde protegemos o ecossistema vitícola fomentando a biodiversidade e a sustentabilidade ambiental, são colhidas manualmente nas vinhas velhas com mais de 30 anos existentes na Quinta de Soalheiro, as Primeiras Vinhas.

O microclima que influencia a produção das uvas de Alvarinho é 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.

**2013 - uma colheita especial – a pureza aromática da casta Alvarinho com um equilíbrio perfeito entre mineralidade e elegância de sabor que aparece realçado no Soalheiro Primeiras Vinhas.**

O clima em julho e agosto, muito seco e quente, mas com noites frias, favoreceram uma vindima de muito boa qualidade com um amadurecimento lento a manter o álcool em níveis moderados, mas que ajustou a acidez devido a temperaturas diurnas moderadamente elevadas. **O Soalheiro Primeiras Vinhas 2013 é mineral, sóbrio e com persistência gustativa impar realçando todo o potencial das primeiras vinhas de Alvarinho plantadas na Quinta de Soalheiro.**

**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. A fermentação ocorre essencialmente em inox a temperatura muito baixa (apenas 15% do volume total fermenta em cascos usados de carvalho), com manutenção das borras finas até início de Maio, mês em que ocorre o engarrafamento.

**Personalidade:** cor amarela citrina, aroma elegante e cheio que cresce no copo, tornando-se cada vez mais persistente. O sabor é encorpado, fresco e com grande complexidade gustativa.

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