

# Soalheiro Espumante Bruto Alvarinho 2014



As uvas de Alvarinho utilizadas na vinificação do Soalheiro Espumante são seleccionadas nas vinhas com uma concentração em açúcar mais baixa e de acidez fresca implantadas em solo de origem granítica entre os 100 e os 200 metros de altitude.

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.

**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.**

Produtor  
Soalheiro

Região  
Melgaço, Monção

## Vinificação

A elaboração de um Espumante a partir da casta Alvarinho obriga a uma escolha criteriosa das uvas. O mosto resultante desta selecção fermenta a temperatura controlada, obtendo-se o vinho base para espumante. Este vinho sofre, já em garrafa, uma segunda fermentação. A permanência na cave, a temperatura baixa e constante durante vários meses permite que este espumante mostre toda a elegância da casta Alvarinho. Finda esta fase de fermentação e estágio, procede-se ao "degorgement", operação que permite a eliminação das leveduras existentes em garrafa e a substituição da cápsula metálica provisória pela rolha definitiva típica do espumante.

Castas  
Alvarinho

Álcool (%)  
12.5

pH  
3.2

Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>)  
6.5

Acidez Volátil (g/dm<sup>3</sup>)  
0.35

Açúcar Residual  
Bruto

## Notas de Prova

Apresenta cor amarela citrina, bolha fina e persistente. O aroma revela a fruta da casta Alvarinho, denotando um bom equilíbrio entre a acidez e o álcool. O sabor apresenta persistência e complexidade.

## Sugestão de Acompanhamento

Muito versátil acompanhando uma grande diversidade de gastronomia. É ideal como aperitivo ou para acompanhar assados no forno.