

Soalheiro Espumante Bruto Rosé 2013



As uvas de Alvarelhão, Touriga Nacional e Alvarinho são produzidas no concelho de Melgaço em vinhas com um equilíbrio entre os açúcares e os ácidos perfeitos para a elaboração de espumante. As vinhas estão 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 exemplar entre a pluviosidade, a temperatura e o número de horas de sol necessários à uma maturação lenta e equilibrada para a elaboração de espumante de qualidade.

2013 - Uma colheita especial – a pureza aromática com um equilíbrio perfeito entre mineralidade e elegância de sabor. Após um inverno bastante húmido as temperaturas baixas durante o início do crescimento da vinha induziam uma colheita mais tardia do que a anterior. Contudo, 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 início de setembro igualmente quente e seco permitiu antecipar a vindima fugindo das chuvas que ocorreram a partir do final do mês e início de outubro.

Produtor
Soalheiro

Vinificação

As uvas de Alvarelhão caracterizadas pela pouca intensidade corante são a base deste Soalheiro Espumante Bruto Rosé muito ligeiro de cor. A casta Touriga Nacional e Vinhão complementam a estrutura de boca dando elegância e persistência. 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. 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	Álcool (%)
Alvarelhão (maioritária), Touriga Nacional, Vinhão	12.5
pH	Acidez Total (g/dm ³)
3.23	6

Acidez Volátil (g/dm³)

0.3

Notas de Prova

Apresenta cor rosa salmão, bolha fina e persistente. O aroma é elegante e delicado. O sabor apresenta persistência e muita profundidade com uma agradável complexidade.

Sugestão de Acompanhamento

Muito versátil acompanhando uma grande diversidade de gastronomia. É ideal como aperitivo, mas pode acompanhar na perfeição assados no forno.