

Soalheiro Nature 2018



A Quinta de Soalheiro lançou o primeiro Alvarinho produzido **sem adição de sulfitos**: o Soalheiro Nature "Pur Terroir", que **tal como o Soalheiro Terramatter pertence à família dos Soalheiro Naturais, um Soalheiro integralmente diferente, sem filtração onde se valoriza a Biodiversidade nas vinhas**. Com a aposta nestes dois vinhos naturais, estão assim abertas as portas à inovação e a um novo mundo de prazeres gustativos antes por nós desconhecidos. Este Soalheiro pode ser amado, ou não, mas tem para nós a responsabilidade de levar esta casta ao limite no seu "Pur Terroir" Monção e Melgaço - o ponto mais norte de Portugal e a Origem do Alvarinho.

UM SOALHEIRO "FORA DA CAIXA"

A cor e o aroma do Nature são intensos e o sabor complexo, a pedir que seja descoberto com entusiasmo. Afinal é um Alvarinho 100% elaborado sem adição de sulfitos, com fermentação alcoólica e malolática completas. Tendo por base conceitos de produção que valorizam a biodiversidade, este Soalheiro é elaborado a partir de uvas da casta Alvarinho. O engarrafamento, sem filtração, faz com que o vinho em garrafa esteja sujeito a depósito, sendo este depósito essencial para a proteção da oxidação, facilitando uma evolução estável deste Soalheiro "fora da caixa".

Este Soalheiro surge como uma procura do pioneirismo no Alvarinho, sempre com vontade de se ultrapassar, assumindo dimensões com personalidade marcante e a vontade constante de ser reconhecido pela sua humildade como um especialista em Alvarinho.

Produtor
Soalheiro

Região
Minho, Melgaço

Vinificação

As uvas de Alvarinho são colhidas manualmente nas vinhas da Quinta de Soalheiro, onde se recorre a conceitos de produção que valorizam a biodiversidade e o ecossistema vitícola, fomentando a sustentabilidade ambiental.

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.

Castas
Alvarinho

Álcool (%)
12.5

pH
3.47

Acidez Total (g/dm³)
5.8

Acidez Volátil (g/dm³)
0.37

Açúcar Residual
Seco

{ os valores são orientativos }

Notas de Prova

A cor e o aroma são intensos e apesar da ausência de sulfitos adicionados o aroma e o sabor têm mineralidade e fruta. O sabor é complexo com início macio e redondo devido à malolática completa com final marcante e intenso.

Sugestão de Acompanhamento

Pratos de peixe e carnes brancas. Vinho a pedir comida.