

# Soalheiro Espumante Bruto Alvarinho 2013



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 2013 – uma colheita especial – a pureza aromática da casta Alvarinho 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

## 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

## 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.