ALVARINHO FERMENTADO EM CASCO DE CARVALHO, FRUTADO E REDONDO

# SOALHEIRO RESERVA ALVARINHO 2022

O Reserva teve a sua origem numa experiência quando, em 1995, o Soalheiro foi um dos primeiros a experimentar a junção do Alvarinho ao carvalho francês. Após muita experimentação, em 2006 desenvolvemos o estilo do Reserva que existe até hoje. Este vinho revela o Alvarinho em toda a sua essência, sem que a influência da madeira usada mascare as características desta casta. As nuances de barrica estão muito bem integradas, complementado o perfil aromático do Alvarinho enquanto acrescentam uma nova dimensão de estrutura e de complexidade.

**REGIÃO** Melgaço e Monção, Vinho Verde DOC

**CASTAS** Alvarinho

**ÁLCOOL** 13% vol.

**ACIDEZ TOTAL** (g/dm³) 6.4

**AÇÚCAR RESIDUAL** Seco

**pH** 3.20

**ACIDEZ VOLÁTIL** (g/dm³) 0.51

## TERROIR

As uvas de Alvarinho para o *Soalheiro Reserva* vêm de vinhas no vale, nomeadamente de vinhas conduzidas de forma ascendente, permitindo a sua maior exposição solar. Isto dá ao vinho menos intensidade aromática, mas mais taninos e estrutura. Este é o perfil de Alvarinho ideal para a fermentação em barricas, onde a complexidade associada ao envelhecimento é mais importante que a intensidade aromática. O microclima onde são produzidas as uvas é muito particular devido às montanhas protetoras da influência atlântica.

## VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas à mão. Após a prensagem, o mosto é clarificado e depois a fermentação é feita a temperatura controlada. A fermentação e o envelhecimento ocorrem em barricas de carvalho francês com tosta média e de grão muito fino. Do lote de barricas, 25% são novas, sendo as restantes usadas, e algumas foram inclusivamente utilizadas nas primeiras experiências no Soalheiro em 1995. O envelhecimento do vinho ocorre durante 12 meses em barricas de carvalho em contacto com as borras finas e é feita a *bâtonnage* para lhe dar textura e complexidade. Assim, preservamos toda a identidade aromática do Alvarinho, acrescentando-lhe uma nova dimensão de volume em boca.

## NOTAS DE PROVA

Cor amarela profunda e brilhante, aroma intenso e marcante, tem uma entrada ampla em boca, corpo e elegância, com uma notável harmonia entre a fruta do Alvarinho e a complexidade trazida pela presença equilibrada da madeira.

## SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

*Soalheiro Reserva* tem carácter para ser degustado com ou sem comida. A evolução em barricas de carvalho e a sua acidez fazem do *Soalheiro Reserva* um vinho perfeito para harmonizar com pratos tradicionalmente associados a vinhos tintos. Acompanha na perfeição peixe gordo, carne vermelha, cabra, borrego, peru, pato, pratos de caça, frango ou qualquer outro prato com molho de natas ou com cogumelos, mas também harmoniza bem com pratos da cozinha asiática e mediterrânica.

WWW.SOALHEIRO.COM | 4960-010 ALVAREDO, MELGAÇO | TEL. +351 251 416 769 | CONTACT@SOALHEIRO.COM