SOALHEIRO GRANIT ALVARINHO 2024

O nome deste vinho - "Granit" - é muito apropriado porque é muito mineral, com notas de fruta discretas e acidez vibrante, revelando esta dimensão diferente e invulgar de um Alvarinho de montanha. A sua acidez e elegância fazem crescer água na boca e tornam este Soalheiro Granit um vinho muito gastronómico.

TERROIR

O *Granit* é feito com uvas Alvarinho provenientes de uma seleção específica de pequenas vinhas plantadas em solo granítico, atualmente, a cerca de 400 metros de altitude na sub-região de Monção e Melgaço. Quanto mais altas são as vinhas, o lado mais frutado do Alvarinho dá lugar a notas de acidez e mineralidade. As parcelas são escolhidas devido à mineralidade e à menor fertilidade do solo, levando as raízes das videiras de Alvarinho a afundarem-se mais na encosta da montanha para encontrar nutrientes.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas à mão. Após a prensagem, antes da fermentação, o mosto é clarificado. A fermentação ocorre em inox a uma temperatura mais elevada do que a habitual em vinhos brancos (22°C), assegurando que a natureza frutada do Alvarinho não encobre a delicada mineralidade que procuramos neste vinho. A *bâtonnage* e o estágio sobre as borras finas, melhoram a estrutura do vinho, antes deste ser engarrafado.

REGIÃO Monção e Melgaço, Vinho Verde DOC

CASTAS Alvarinho

ÁLCOOL 12.5% vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm³) 6.5

AÇÚCAR RESIDUAL Seco

pH 3.16

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm³) 0.46

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E INGREDIENTES

E(100 ml) = 327 kJ / 79 kcal

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo-limão brilhante, aroma elegante marcado pelas notas minerais. Sabor seco e persistente, revelando o lado mais mineral da casta Alvarinho. Há uma sensação de salinidade no palato que reflete o impacto dos solos graníticos no Alvarinho.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Devido ao seu carácter mineral e à sua acidez viva, o *Soalheiro Granit* casa especialmente bem com a cozinha mediterrânica: marisco, peixe grelhado, peixe gordo assado. Também harmoniza bem com carnes brancas, carnes fumadas, queijo curado e com pratos delicados da cozinha asiática como, por exemplo, o sushi ou os *dim sum's*.