

Seductor
Redondo
Sedoso



12.5%
Alcohol

SOALHEIRO CLASSICO

Bodega: Soalheiro
País: Portugal
Región: Vinho Verde DOC
Cepa: Alvarinho 100%

MdV
MERCADO D VINOS

Quinta de Soalheiro es una bodega familiar ubicada en el extremo norte de Portugal, Melgaço. Su fundador, João António Cerdeira, junto a su padre, António Esteves Ferreira fueron los primeros en plantar Alvarinho en 1974 y sacar al mercado en el año 1982 la primera marca de dicha cepa, en esta población, la cual recibió el nombre de "Soalheiro" debido a su exposición al sol. El espíritu pionero dejó su huella en la historia de la familia y hoy es la tercera generación la que continúa el legado.

Soalheiro Alvarinho Classico procede de unos viñedos plantados en suelos de origen granítico, entre 100 y 200 metros sobre el nivel del mar. Consiste en una zona que disfruta de un microclima particular y que le otorga unas características únicas a la variedad Albariño.

En bodega, una vez es prensada la uva de Soalheiro Alvarinho, el mosto se decanta durante 48 horas a baja temperatura. Después se lleva a cabo la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada. Tras estabilizar el vino, se embotella y reposa en bodega un tiempo hasta su comercialización.

✓ 150-500 msnm

☞ Suelos: Arenoso - graníticos

🗄 Fermentación
en inoxidable

Crianza corta
sobre lías en
inoxidable

APARIENCIA

Color: Amarillo pajizo brillante



INTENSIDAD

● ● ● ● ● ●
Bajo Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Fruta blanca
- Piel de cítricos
- Flores blancas
- Miel de abejas
- Mineralidad
- Almendra fresca
- Poma y piña

MARIDAJE

- Ensaladas de vegetales y frutas
- Pesca blanca y mariscos
- Tiradito de atún
- Sushi y sashimi
- Cuscus: vegetales y frutas
- Langostinos rebosados sobre guacamole y miel
- Vieiras con pancetta caramelizada

PERFIL DE SABORES

Sedoso, fresco
Redondo y largo

Dulzura	●	●	●	●	●
Acidez	●	●	●	●	●
Taninos	●	●	●	●	●
Alcohol	●	●	●	●	●
Cuerpo	●	●	●	●	●
	Bajo				Alto

TEMPERATURA

🕒 6° C