



SOH

Alvarelhão

2020

Este é um projeto conjunto do produtor Quinta de Santiago e do enólogo e produtor Nuno Mira do Ó. Nasce da amizade sincera e é inspirado no “Rock”, paixão comum para além das vinhas e dos vinhos!

De intervenção minimalista, este tinto sério e elegante procura exprimir todo o potencial do Alvarelhão (ou Brancelho) numa região que em tempos já foi dominada por vinhas tintas.

A colheita de 2020

O ano climático caracteriza-se como seco e quente no geral. As elevadas amplitudes térmicas da região permitiram uma maturação lenta que preservou muita frescura e acidez nestas uvas selecionadas manualmente no dia 12 de setembro.

harmonizações

É um vinho pleno de elegância, tensão e complexidade que lhe conferem grande potencial gastronómico desde pratos mais leves até pratos com mais gordura. Será um excelente companheiro para os pratos Minhotos mais tradicionais mas também para queijos, caça, carnes vermelhas e peixes gordos.

“terroir”

Solos: Franco-argilosos em terraços aluviais.

Leito rochoso: Granito.

Clima: mediterrânico com ligeira influência atlântica e continental. Grande influência do vale do rio Minho.

Vinificação

Fermentação com 40% de cacho inteiro e engaço, em cuba.

Fermentação maloláctica em barricas usadas de carvalho francês e estágio de 11 meses nas mesmas barricas.

Estágio em garrafa desde setembro de 2021.



Produtor

Quinta de Santiago & Mira do Ó

Castas

100% Alvarelhão,

Produção

1200 grfs 0,75 l

Análise

Álcool: 11,5 %

Acidez total: 6,1 g/l

Acidez volátil: 0,46 g/l

Açúcar residual: <1,5 g/l

pH: 3,49

Notas de prova

Cor média, aberta. Nariz profundo e elegante com notas de frutos vermelhos, pimenta, canela e ervas aromáticas. Boca texturada e fresca com boa estrutura de taninos muito suaves, acidez vibrante e final longo nas notas de fruta e especiaria.