



SOU

Alvarinho

2018

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, "SOU" é um vinho rebelde e autêntico, expressão crua e pura do "terroir" Monção e Melgaço.

A COLHEITA DE 2018

O ano foi em geral fresco com um inverno frio, primavera amena e início de verão fresco. Apesar da rápida e forte onda de calor de Agosto, esta vinha manteve-se sempre equilibrada. Estas uvas de Alvarinho foram colhidas a 31 de Agosto.

HARMONIZAÇÕES

É um vinho altamente gastronómico que, pela sua frescura e textura, se revela capaz de acompanhar uma grande variedade de pratos desde uma simples salada de tomate, passando por um xerém de berbigão, uns mexilhões abertos ao vapor, um carabineiro na sua bisque picante, um robalo grelhado, um suculento o-toro de atum até umas codornizes fritas, uma perdiz de escabeche, um frango da guia bem picante ou umas presas de porco ibérico.

"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

Colheita manual, prensagem suave, decantação natural. Fermentação com leveduras indígenas de 40% do mosto em barricas usadas de 400 l, em que 50 % fez a fermentação maloláctica de forma espontânea. Fermentação lenta de 60% do mosto em cuba. Estágio de 9 meses em cima da borra fina e estágio em garrafa desde Agosto de 2019.

PRODUTOR

QUINTA DE SANTIAGO & MIRA DO Ó

CASTA

100%ALVARINHO

PRODUÇÃO

3500 GRFS 0,75 L

165 GRFS 1,5 L

ANÁLISE

Álcool: 12,5 %

Acidez total: 7,7 g/l

Acidez volátil: 0,47 g/l

Açúcar residual: 1,7 g/l

pH: 3,03

NOTAS DE PROVA

Nariz complexo que se vai mostrando com o arejamento no copo, em notas de alperce, folha de limoeiro, especiarias, flores silvestres e pedra molhada. Na boca mostra grande textura, frescura e persistência. A acidez está em grande sintonia com o volume e modera as notas aromáticas num final muito longo, tenso e delicioso.

