

Vinoplevelser

Soalheiro Alvarinho Primeiras Vinhas

Vinusoalleirus, Lda



Quinta de Soalheiro ligger i Melgaco i det nordlige Portugal, helt op til grænsen til Spanien, beskyttet mod vind og vejr af bjergene i området. Her var Soalheiro den første producent til at bruge den særlige, portugisiske hvidvinsdrue, Alvarinho. Den bjergrige region sikrer en optimal kombination af livgivende regn og de rigtige temperaturer, samtidig med, at druerne får rigeligt med sollys. Derfor trives druerne og leverer levende og elegante vine, som er blevet kendetegnende for regionen og for selve vinhuset.

Det var her i området, at João António Cerdeira plantede de første Alvarinho-vinstokke i 1974. I dag er Quinta de Soalheiro et familiedrevet vinhus, som producerer fantastiske vine under nuværende manager Maria Palmira Cerdeira og hendes børn, Maria João Cerdeira og António Luís Cerdeira, husets Winemaker.

Navnet 'Soalheiro' betyder meget passende "et solrigt sted" og er en reference til det portugisiske klima, som vinhusets vinstokke har så godt af. Bjergenes beskyttelse og en granitholdig jord sikrer optimale forhold. Druerne høstes i små kasser for ikke at tage skade, og bringes hurtigt til vineriet. Her ligger de køligt i 48 timer, inden de presses.

Alvarinho-druen er i virkeligheden en ældre druetype, som har vist sit værd igennem mange år. Her er den grundlaget for mange vine i hele Vinho Verde-regionen. Druen har en meget karakteristisk floral og frugtig profil med noter af lindetræ, fersken, grape og æble og er perfekt i en klassisk, frisk Vinho Verde. Faktisk er druens kvaliteter så eftersøgte, at den også eksporteres til mere sydlige himmelstrøg i Portugal, hvor de indgår i kombination med lokale druer.

Leverandør
Vinusoalleirus, Lda

Land
Portugal

Område
Vinho Verde

Type/Farve
Hvidvin

Drue
70% Sauvignon Blanc
30% Sauvignon Gris
100% Alvarinho

Fadlagring
9 mdr.

Dyrkning
Traditionel

Riedel glas
Sauvignon Blanc

Serveringsforslag
Fisk - lys
Lyst kød
Grøntsagsretter
Fjerkræ
Fjerkræ
Fisk - fede
Fisk (på grillen)
Skaldyr (på grillen)

Vinifikation
Nye egetræsfade og skindkontakt præger vinens karakter, der er helt uovertruffen sammenlignet med områdets sædvanlige standard indenfor hvidvine.

Smagekommentarer
Herlig forfriskende tør hvidvin. Duften er meget kompleks med noter af ananas og eksotiske frugter. Smagen er lang, velafbalanceret og elegant.

Alkohol
13,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN