

# Vinoplevelser

## Soalheiro Alvarinho

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**  
100% Alvarinho

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Chardonnay / Viognier

**Serveringsforslag**  
Fisk - lys  
Skaldyr (på grillen)  
Terrassevin  
Risotto

**Vinifikation**  
Druerne høstes manuelt (i små kasser, så de ikke knuses) på vinmarkerne, som ligger tæt på vineriet. Kort transporttid for druerne er vigtig, så de ikke knuses eller sprækker grundet varmen eller transport. Efter presningen, og før selve gæringen, bliver mosten opbevaret køligt i 48 timer, hvor den giver aromastoffer og rygrad fra bærmnen.

**Smagekommentarer**  
Let gylden hvidvin, som oser af eksotisk frugt og lime. Disse bakkes op af mineralske og sprøde toner, som faktisk kan lede tankerne hen mod Riesling. Som størstedelen alle vinho verde'r af høj kvalitet, så perler vinen nærmest ikke. Du fornemmer kun en lidt forfriskende og liflig "prikken", som er med til at gøre vine ultra livlig og liflig. Vinen er tør, men slet ikke snerpnde. Så hvis du kun har stiftet



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN