

SOALHEIRO OPPACO 2018

Oppaco é o primeiro vinho tinto alguma vez feito pelo Soalheiro, representando um capítulo novo na nossa história. O objetivo foi abordar os vinhos tintos da região de forma inovadora. Começou em 2013 como um *blend* de duas castas da região: a casta tinta Vinhão (“Sousão” na Região do Douro) e a casta branca Alvarinho. Hoje incluímos também a casta tinta Pinot Noir, para alcançar o equilíbrio perfeito. Esta combinação destaca a elegância do Alvarinho e o perfil leve e frutado do Pinot Noir que amacia alguma dureza do Vinhão, produzindo assim um vinho delicado, elegante e com um equilíbrio notável entre taninos, álcool e acidez. O nome deste vinho - *Oppaco* - resulta deste ser o primeiro tinto do Soalheiro.

Região

Minho IGP

Álcool (%)

12

Acidez Total (g/dm³)

5.7

Açúcar Residual

Seco

Castas

Vinhão (70%), Alvarinho (15%), Pinot Noir (15%)

pH

3.56

Acidez Volátil (g/dm³)

0.75



SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

O *Soalheiro Oppaco* combina bem com uma vasta gama de pratos. É uma excelente combinação com salmão ou outros peixe gordos, carnes vermelhas, cabrito, borrego, pato e outros pratos de caça. Casa ainda, na perfeição, com lampreia - uma iguaria minhota. Consumido à temperatura correta (16 °C) revela o seu perfil elegante, concentrado e de acidez viva, sendo assim perfeito para acompanhar pratos tradicionalmente associados aos vinhos brancos. Se gosta de peixe e quer acompanhar o seu prato com um vinho tinto, este é o vinho!



NOTAS DE PROVA

Oppaco tem cor rubi brilhante e revela aromas de fruta vermelha fresca com notas de especiarias. O sabor é elegante e persistente, com taninos persistentes. O *Soalheiro Oppaco* tem o mesmo potencial de evolução em garrafa que os nossos vinhos brancos.



TERROIR

As uvas de Alvarinho e de Vinhão provêm de um terroir mais interior enquanto que as uvas de Pinot Noir têm origem em vinhas mais antigas com influência atlântica. Isto significa que o *Oppaco* além de uma mistura de castas, é uma mistura de terroirs. As noites frias durante a época de maturação das uvas, assim como os solos graníticos destes dois terroirs, contribuem para o carácter deste novo estilo de vinho tinto na Região dos Vinhos Verdes.



VINIFICAÇÃO

Oppaco representa uma verdadeira inovação. Na região do Minho, a casta Vinhão expressa-se de uma forma muito interessante, particularmente pela sua elevada concentração de taninos e de cor. Por isso, consideramos importante loteá-la com outras castas, neste caso com Alvarinho e Pinot Noir, para produzir um vinho mais suave e mais elegante. A casta Vinhão é uma das poucas castas tintas em que a polpa da uva é tinta, produzindo um mosto que já tem cor. As uvas são prensadas imediatamente a seguir à vindima para evitar o contacto com as películas em demasia. O Alvarinho e o Vinhão fermentam juntos sem maceração, enquanto o Pinot Noir fermenta separadamente passa algum tempo em contacto com as películas. Depois da fermentação, 30% do vinho estagia em barricas novas de carvalho francês durante 12 meses.

