

SOALHEIRO PÉ FRANCO 2021



Pé Franco significa "não-enxertado" e refere-se ao facto deste vinho ser produzido a partir de videiras sem enxertia, que plantámos há 10 anos em solos com um carácter mais arenoso. Agora, decidimos criar um vinho a partir deste lote, dando corpo a uma experiência que começou na vinha e que culmina nesta garrafa, seguindo a máxima de amplificar na adega o que o território nos dá.



TERROIR

As uvas deste vinho provêm de uma vinha plantada em *Pé Franco*, em solos de carácter mais arenoso, no vale do rio Minho. As vinhas, em Monção e Melgaço, beneficiam de um microclima muito particular, protegidas pelas montanhas da influência do Atlântico e com maior exposição solar, onde as temperaturas mais quentes vão dar origem, por um lado a uma componente aromática mais discreta e, por outro, a uma maior concentração de taninos e uma maior complexidade.



VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas e fermentam em contacto com as películas, durante cerca de 2 semanas. Após este período, são prensadas e, já sem as películas, o vinho fica em barrica onde vai terminar a fermentação e estagiar. Ao longo do processo de evolução, a barrica é movimentada de forma a permitir uma *batonnage* total. Ou seja, ao girar a barrica, as borras finas que estão no fundo misturam-se totalmente com o vinho, o que lhe vai conferir mais estrutura e complexidade.



NOTAS DE PROVA

O *Pé Franco* tem um aroma floral e intenso, diferente do habitual num vinho com a casta Alvarinho. Na boca é persistente, devido ao contacto com as películas durante a fermentação, o que lhe confere mais corpo e uma ligeira adstringência.



SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Acompanha bem pratos fortes, nomeadamente, carnes vermelhas e assados no forno.

REGIÃO IG Minho

CASTAS Alvarinho

ÁLCOOL 11% vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm³) 5.7

AÇÚCAR RESIDUAL Seco

pH 3.53

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm³) 0.59