

SOALHEIRO ALLO ALVARINHO & LOUREIRO 2024



ALLO poderia ser apenas uma saudação, ou talvez referir-se à famosa sitcom da BBC 'Allo 'Allo!', mas é a junção das iniciais de Alvarinho e de Loureiro, duas castas nobres do Minho. O Loureiro, que representa 70% do blend deste vinho, contribui com as suas notas florais, enquanto o Alvarinho é responsável pela estrutura do ALLO. Ao combinar a natureza delicada do Loureiro com a confiança do Alvarinho, o ALLO é um vinho que representa os lados divertido e sério do nosso Território.

TERROIR

As uvas Alvarinho e Loureiro que compõem este vinho provêm de terroirs que são os ideais para o cultivo de cada uma delas. As vinhas de Loureiro são cultivadas numa zona com influência atlântica, onde a amplitude térmica é relativamente baixa, preservando assim os aromas típicos desta casta, enquanto as uvas Alvarinho provêm de uma região interior protegida pelas montanhas de Monção e Melgaço, proporcionando assim o domínio dos precursores aromáticos de frutos tropicais, tão característicos desta variedade de uva.

VINIFICAÇÃO

As uvas são vindimadas à mão. Após a prensagem, o mosto é clarificado a baixa temperatura. O Loureiro e o Alvarinho fermentam separadamente em inox, estagiando com as borras antes do blend e do engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

ALLO tem cor amarelo citrino com um brilho prateado. Neste *blend*, o Alvarinho, com o seu toque de fruta tropical e cheio de estrutura, contrasta com o Loureiro e as suas notas florais e elegância, resultando assim, num vinho branco vivo e distinto. O teor alcoólico moderadamente baixo confere a este vinho, já por si, tão vibrante, um equilíbrio único e peculiar.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Perfeito para "vinho a copo" ou como aperitivo, ideal para um dia de sol. Harmoniza bem com marisco, peixe grelhado, carne branca, queijo curado, carne fumada, gastronomia asiática e mediterrânica.

REGIÃO IG Minho

CASTAS Loureiro (70%),

Alvarinho (30%)

ÁLCOOL 11.5% vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm³) 6.2

AÇÚCAR RESIDUAL Seco

pH 3.24

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm³) 0.40