



SOU

Alvarinho

2022

*Este é um projeto conjunto do produtor Quinta de Santiago e do enólogo e produtor Nuno Mira do Ó. Nasce da amizade sincera e é inspirado no "Rock", paixão comum para além das vinhas e dos vinhos!
De intervenção minimalista, "SOU" é um vinho rebelde e autêntico, expressão crua e pura do "terroir" Monção e Melgaço.*

A colheita de 2022

O ano climático caracteriza-se por temperaturas altas tanto no inverno como primavera. Precipitação abaixo da média. Verão no geral quente e seco. As elevadas amplitudes térmicas da região permitiram uma retenção da acidez natural destas uvas e uma maturação muito equilibrada. Estas uvas foram selecionadas manualmente a 21/08, antes das intensas chuvas de setembro.

harmonizações

É um vinho altamente gastronómico que, pela sua frescura e textura, se revela capaz de acompanhar uma grande variedade de pratos desde uma simples salada de tomate, passando por peixes grelhados, ostras ao natural, bivalves abertos ao vapor, camarões salteados, um suculento o-toro de atum até umas codornizes fritas, uma perdiz de escabeche, um caril de borrego bem picante ou umas presas de porco ibérico.

"terroir"

Solos: Franco-argilosos em terraços aluviais.

Leito rochoso: Granito.

Clima: mediterrânico com ligeira influência atlântica e continental. Grande influência do vale do rio Minho.

Vinificação

Colheita manual, prensagem suave, decantação natural. Fermentação com leveduras indígenas. 50% do mosto fermentou em foudre e barricas usadas de 400 l, e fez também fermentação maloláctica de forma espontânea.

Fermentação lenta de 50% do mosto em cuba. Estágio de 10 meses em cima da borra fina e estágio em garrafa desde Agosto de 2022.

Produtor

Quinta de Santiago & Mira do Ó

Casta

100% alvarinho

Produção

5220 grfs 0,75 l

63 grfs 1,5 l

Análise

Álcool: 12,5 %

Acidez total: 6.5 g/l

Acidez volátil: 0,36 g/l

Açúcar residual: >1,5 g/l

pH: 3,3

Notas de prova

Nariz complexo que se vai mostrando com o arejamento no copo, em notas de alperce, cera de abelha, noz moscada, algum brioche e pedra molhada. Revela uma componente ligeira de mato silvestre. Na boca mostra muita cremosidade, textura e tensão. Profundidade em todas as suas notas, tem um grande potencial de guarda e deverá evoluir muito bem na garrafa durante muitos anos.

