

## Aromas, Vinhos & Sabores

por Manuel Morato

### Solar de Serrade 2004

#### Um vinho moderno ao nível dos melhores Alvarinho

Quando falamos em vinhos Alvarinho temos que fazer a distinção entre o universo dos de casta única - os chamados monovariais - e os outros, que são o grosso da manada. Estes assentam sobretudo na tipicidade regional, privilegiando uma componente acidula e excessivamente carbónica, que agrada mais às gentes locais. Os monovariais são, porém, os mais evoluídos, onde também mais se tem investido, sendo a sua qualidade muito acima da média dos vinhos nacionais. Poderão ser considerados caros, mas se

virmos bem são de qualidade muito superior a muitos que são vendidos ao dobro ou triplo do preço. Mas em Portugal ainda é assim... Este que hoje apresentamos - o Solar de Serrade 2004, da Sub-Região de Monção - é um bom exemplo dessa evolução, em parte porque resulta de uma vinificação em moldes modernos, que está a ser acompanhada pela Universidade de Vigo. Este vinho não passa por madeira, tendo fermentado em inox durante 15 dias com leveduras autóctones. Em prova revelou ter um excelente aroma, paladar frutado e acidez equilibrada.



#### Dados de Interesse

Teor alcoólico:	12,6%
Castas:	100% Alvarinho
Cori:	citrina
Aroma:	frutado
Produtor:	Sociedade Agrícola de Vinho Alvarinho de Monção, Lda
Apresentação:	caixas de 6 e 3 unidades
Enólogo:	engº Carlos Blanco
Preço:	8 a 9 euros