

Vinhos que desafiam o lado mineral do Alvarinho em prova no Algarve

Wines that challenge Alvarinho's mineral side in wine tasting in the Algarve



## Vinhos que desafiam o lado mineral do Alvarinho em prova no Algarve

Nos dias 17 e 18 de fevereiro venham descobrir a colheita 2018 do Soalheiro Granit e do Soalheiro Mineral Rosé na Decante Algarve.



Com os vinhos frutados divulgados desde dezembro, chega agora a vez de Soalheiro's mais minerais revelarem todo o seu esplendor. Trata-se do Soalheiro Granit e do Soalheiro Mineral Rosé que desafiam a uma redescoberta do *Terroir* dentro do *Terroir*, ganhando forma e convidando quem os prova a ficar surpreendido a cada nova colheita. A edição 2018 destes Alvarinhos, que necessitaram de mais tempo de estágio em adega para revelarem toda a sua mineralidade, será apresentada na Decante Algarve, num evento dedicado a profissionais do setor, nos dias 17 e 18 fevereiro.

### SOALHEIRO MINERAL ROSÉ:

#### UM VINHO NÃO CONSENSUAL QUE APAIXONA

Em 2017, o Soalheiro desafiou os apreciadores a provar um Rosé que poderia não ser consensual e do agrado global, uma vez que não apresentava a intensidade de doçura e suavidade normalmente apresentada em alguns vinhos rosados. **A aceitação excedeu as expectativas e, o Soalheiro Mineral Rosé, rapidamente esgotou. Surge agora na versão 2018, mantendo a persistência devido ao Pinot Noir e a elegância devido ao Alvarinho com um álcool moderado, que apaixonou os consumidores na primeira edição.** Mineral e elegante, é um vinho para todos – sem limite de idade e que não escolhe sexos – mas que escolhe momentos. Pode ser apreciado como um excelente e descontraído aperitivo, muito adaptado à tendência atual de consumir vinho a copo, mas também se demonstra perfeito para

harmonizar com pratos mais leve como saladas, peixes ou mariscos.

### SOALHEIRO GRANIT:

#### O LADO MAIS MINERAL DA CASTA ALVARINHO

De perfil mais contido, com um final de boca direto e seco, vibrante e elegante, o **Soalheiro Granit** revela uma grande mineralidade. Deixe-se surpreender à mesa pela sua flexibilidade. De perfil muito gastronómico convida a harmonizar com diversos pratos de marisco ou peixe. **Mas as suas especificidades fazem dele único... a origem das uvas que lhe dão corpo tem particularidades que dificilmente se encontram noutra Alvarinho.** Oriundo de uma seleção específica de vinhas de pequena dimensão, implantadas em solo de origem granítica acima dos 300 metros, revela a mineralidade que relaciona o solo de origem granítica do *terroir* de Monção e Melgaço e a casta Alvarinho.