

Três vinhos brancos: Quanta frescura!

Three white wines: How fresh!



Três vinhos brancos: Quanta frescura!

Três vinhos brancos do Minho, Dão e Alentejo, com origens diferentes e características distintas, mas todos de aplaudir. Leia a opinião do crítico gastronómico da VISÃO Se7e, Manuel Gonçalves da Silva



Bons, muito bons mesmo, são sempre os vinhos com a chancela Soalheiro, em especial os da casta Alvarinho, ou não fossem produzidos na sub-região de Monção e Melgaço, no ponto mais a norte do Minho. Acresce que o Alvarinho Soalheiro Terramatter tem características particulares que a colheita precoce, a fermentação malolática parcial em barricas de castanho e a ausência de filtração, entre outros fatores, proporcionam. É mais um grande branco português de uma casta nobre nacional criada no seu território de eleição.

Alvarinho Soalheiro Terramatter 2018

Elaborado com uvas da casta Alvarinho, colhidas à mão, na Quinta de Soalheiro, em Melgaço, tem aspeto brilhante, cor citrina intensa, aroma cheio e fino com insinuantes notas cítricas, paladar vivo e delicado com acidez presente, boa fruta, um elegante toque vegetal e um final longo. **€16**