

Soalheiro recompensa namorados com oferta de Prova Premium

Soalheiro rewards couples by offering them a Premium Tasting

mkt
DE VINHOS

Soalheiro recompensa namorados com oferta de Prova Premium

Prepare as suas papilas gustativas para as melhores sensações de puro prazer. Todas as dimensões Soalheiro, harmonizadas com algumas das melhores iguarias da região da origem do Alvarinho, numa prova especial.

Uma varanda com vista panorâmica para o vale do Rio Minho, um brinde, muitas gargalhadas e uma oferta especial... esta é a proposta da primeira marca de alvarinho de Melgaço para celebrar o Dia dos Namorados.

O Soalheiro Team decidiu surpreender todos aqueles que quiserem surpreender também a sua "cara metade". Como? Oferecendo a Prova Premium ao elemento do casal que decide surpreender o outro.

"Surpreenda a sua cara metade com uma viagem pelos sentidos que revelará todo o potencial da casta Alvarinho e do "The Pur Terroir"... E nós oferecemos-lhe a prova a si!" - Soalheiro Team

A proposta é válida para Prova Premium, nos dias 14, 15 e 16 de fevereiro e a oferta é limitada. As reservas podem ser efetuadas online em www.soalheiro.com/enoturismo, basta para isso aceder à respetiva prova e colocar o código promocional LOVEINSOALHEIRO.

TODAS AS DIMENSÕES SOALHEIRO NUMA PROVA ÚNICA

Na Prova Premium é desafiado a explorar todas as Dimensões Soalheiro, harmonizadas com algumas das melhores iguarias que a região tem para oferecer: o fumeiro da Quinta de Folga e os queijos Prados de Melgaço. A prova, com duração de 2h30, contempla ainda uma visita à adega e vista panorâmica do Vale de Monção e Melgaço.

Da família dos Soalheiros frutados fazem parte o Soalheiro Clássico (o vinho mais emblemático da marca), o Soalheiro Allo (a fruta da região do Minho com as castas Alvarinho e Loureiro) e o 9% (um Alvarinho com 9% de álcool pleno de acidez e com açúcar residual).

Mas a prova contempla, também, vinhos de perfil mais mineral como o **Soalheiro Granit** (um vinho produzido de uma seleção específica de vinhas de altitude implantadas em solos graníticos), o **Soalheiro Primeiras Vinhas** (produzido a partir das primeiras vinhas – vinhas velhas – da Quinta de Soalheiro), o **Soalheiro Mineral Rosé** (Alvarinho & *Pinot Noir*), o **Soalheiro Sauvignon Blanc** (a inovação e o *The Pur Terroir*®), o **Soalheiro Reserva** (Alvarinho fermentado em casco de carvalho) e o **Soalheiro Oppaco** (a tradição com a casta Vinhão e a elegância com o Alvarinho e o *Pinot Noir*).

Poderá ainda experimentar os vinhos naturais como o **Soalheiro Terramatter** (um Soalheiro integralmente diferente, sem filtração) e o **Soalheiro Nature** (um Soalheiro “Fora da Caixa”, sem adição de sulfitos).

E para brindar a este dia tão especial, **os espumantes – Soalheiro Bruto Alvarinho, Soalheiro Bruto Rosé, Soalheiro Bruto Barrica e Soalheiro Bruto Nature** – são um complemento a esta sinergia de aromas, texturas e sabores.



Soalheiro – créditos blog gato vadio