

Soalheiro Clássico mostra o enorme potencial da colheita do ano

Soalheiro Clássico shows the huge potential of the harvest of the year



Soalheiro Clássico 2016 mostra o enorme potencial da colheita do ano

A Quinta de Soalheiro lança a versão 2016 do Soalheiro Clássico, um vinho elegante aromaticamente e persistente de sabor. Perfeita como a colheita anterior, contudo diferente, a colheita 2016 é mais elegante e de álcool mais moderado, os aromas são citrinos e tropicais, destacando-se o sabor pela enorme persistência.

[START DOWNLOAD - VIEW PDF](#)

Convert From Doc to PDF, PDF to Doc Simply With The Free On-line Appl

[Partilhar](#) [Gosto 0](#) [Pin it](#) [G+ Partilhar 0](#) [G+1 0](#) [Tweeter](#) [✉](#)

'Não é habitual ter duas colheitas perfeitas seguidas, 2015 foi excepcional e 2016 segue pelo mesmo caminho...'



As uvas de Alvarinho utilizadas no Soalheiro clássico são provenientes de diversas vinhas de pequena dimensão implantadas em solo de origem granítica entre os 100 e os 200 metros de altitude e localizadas em microclima muito particular. Exclusivamente da casta Alvarinho, são colhidas manualmente em caixas de pequena capacidade e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Após a prensagem, o mosto obtido decanta durante 48 horas, segue-se a fermentação, a temperatura controlada, usando leveduras pré-selecionadas para o efeito. O engarrafamento efetua-se após a estabilização do vinho, sendo seguido de um estágio em garrafa. A vinificação do Alvarinho Soalheiro está direcionada para obter um vinho que concentre a qualidade das uvas e permita uma boa evolução após o engarrafamento.

O Soalheiro Clássico 2016 tem uma personalidade forte, cor amarela citrina e aroma com perfil elegante e tropical com notas minerais, ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.

Cardápio @ 19-12-2016 11:50:53