

Soalheiro Nature Pur Terroir 2016

Soalheiro Nature Pur Terroir 2016



Soalheiro Nature Pur Terroir 2016



Preciso e delicado é como se apresenta o primeiro Alvarinho Biológico produzido sem adição de sulfitos. Diferente ou como está na moda dizer, "fora da caixa" se tivermos em conta a maior parte dos Alvarinhos que encontramos no mercado. Não sendo tão expressivo como o Soalheiro normal, não é tão seco como o Granit e é menos complexo que o Terramatter. Pouco consensual entre um grupo de provadores, é o próprio produtor a afirmar este é daqueles que pode ser amado, ou não. Para mim pedia um pouco mais de presença no palato, um pouco mais de nervo capaz de nos espevitar os sentidos. Vamos ver como evolui, por agora ficou algo aquém do esperado, até pelo preço que ronda os 15€ em garrafeira.