

Soalheiro Oppaco Tinto 2014

Soalheiro Oppaco Tinto 2014

alivetaste
editorial services of wine, cuisine & quality hotels

Soalheiro Oppaco tinto 2014

16

JAN 2017

publicado em: Destaques, Vinhos, Vinhos tranquilos |

Um vinho surpreendente do produtor Soalheiro que reflete maturidade e persistência. Sobejamente conhecido pelos excelentes alvarinhos que produz, lançou o seu primeiro tinto, sendo um vinho especial e invulgar.



Da vontade de domar uma casta essencialmente rústica (vinhão), nasceu o Oppaco, um vinho que desde a primeira hora me pareceu cativante e surpreendente. Habitados a produzir um dos melhores vinhos alvarinhos, que refletem toda a elegância e charme que um néctar pode transmitir, utilizando a casta branca alvarinho, a Quinta de Soalheiro resolveu provar que se pode "domar" uma casta tinta que sempre teve grande dificuldade de penetração no mercado, dadas as suas características de rusticidade muito peculiares.

Nasce assim, fruto do blend de vinhão e alvarinho, um vinho que na sua essência consegue manter o perfil das duas castas num equilíbrio perfeito, quer no aroma quer no sabor. Um vinho tinto de aroma elegante, de uma consistente cor rubi mais ligeira e muito cativante, a não perder.

Nasce assim um diferente vinho tinto da região com o potencial que a natureza oferece, permitindo que a família de vinhos do Soalheiro inclua um vinho tinto com o ADN elegante, delicado e consistente de um vinho tinto feito por um produtor de brancos.

Com perfil algo gastronómico, é ideal para acompanhar pratos de peixe gordo, de carne branca (pato e peru por exemplo) ou vermelha, pratos de caça, e igualmente ideal para acompanhar fumeiro e queijos curados.