

Novo vinho Nature “Pur Terroir”

New wine Nature “Pur Terroir”

alivetaste
editorial services of wine, cuisine & quality hotels

Nature “Pur Terroir” da Soalheiro

27
JUN 2017

publicado em: Notícias |

No ano em que assinala 35 anos, a Quinta de Soalheiro lança o primeiro Alvarinho Biológico produzido sem adição de sulfitos: o Soalheiro Nature “Pur Terroir”, que tal como o Terramatter que surge agora na versão 2016, é um Soalheiro integralmente diferente



Com a aposta nestes dois vinhos naturais, estão assim abertas as portas à inovação e a um novo mundo de prazeres gustativos antes por nós desconhecidos.

Elaborado com uvas de produção biológica da casta Alvarinho e não sujeito a filtração, a cor e o aroma do Nature são intensos e o sabor complexo, a pedir que seja descoberto com entusiasmo. Afinal é um Alvarinho 100% elaborado sem adição de sulfitos, com fermentação alcoólica e malolática completas. O engarrafamento sem filtração faz com que o vinho em garrafa esteja sujeito a depósito, sendo este depósito essencial para a proteção da oxidação, facilitando uma evolução estável deste Soalheiro “fora da caixa”. O Soalheiro Nature surge na colheita 2016 pela primeira vez, uma colheita perfeita e com um perfil elegante e expressivo.

Esta primeira colheita surge num ano muito importante em que o Soalheiro comemora 35 anos de pioneirismo no Alvarinho, sempre com vontade de se ultrapassar, assumindo dimensões com personalidade marcante e a vontade constante de ser reconhecido pela sua humildade como um especialista em Alvarinho. ‘Este Soalheiro pode ser amado, ou não, mas tem para nós a responsabilidade de levar esta casta ao limite no seu “Pur Terroir” Monção e Melgaço – o ponto mais norte de Portugal e a Origem do Alvarinho.’ – afirmam os produtores.

Acompanha pratos de peixe e carnes brancas, sendo um vinho que pede comida.