

Nova edição do Soalheiro Oppaco

New edition of Soalheiro Oppaco

Marketing de Vinhos

Nova edição do Soalheiro Oppaco

- outubro 01, 2018



Procura um tinto 100% vinhão para harmonizar com a tradicional gastronomia regional à base de porco? Então este vinho não é para si... ou talvez sim... para descobrir novas sensações nos tintos da Região dos Vinhos Verdes!

A edição 2015 do Soalheiro Oppaco está sujeita a depósito e apresenta um perfil irreverente para um vinho tinto do Minho, pela harmonia entre a força do vinhão, a delicadeza do Pinot Noir e a frescura do Alvarinho. Este Soalheiro, ao contrário do Vinhão, “não é um vinho de malga (embora nós também adoremos a malga e amamos o vinhão tradicional). É um vinho de copo largo que pode ser apresentado ao lado de outros vinhos de referência internacional e, de preferência, em prova cega para espantarmos os nossos amigos” afirmam os produtores da Quinta de Soalheiro.

A descoberta de uma vinha já com alguns anos e a plantação de Pinot Noir na região são fruto da inovação e irreverência que fazem parte do ADN do Soalheiro. “Inicialmente, o Pinot Noir seria direcionado para a base do Espumante Bruto Rosé, no entanto consideramos que o seu potencial é muito superior. Várias experiências levaram-nos ao Soalheiro Mineral Rosé - que se verificou um verdadeiro sucesso, estando já esgotado - e à tentativa de casar Pinot Noir com Alvarinho e Vinhão nesta versão do Soalheiro Oppaco” reforçam os produtores. Lançado em 2015, a versão original do Soalheiro Oppaco foi já um passo na descoberta da casta Alvarinho e das potencialidades do terroir de Monção e Melgaço conjugados com os Vinhos Verdes mais atlânticos.

Contrariando os tradicionais vinhos da região, que privilegiam os vinhos do ano, esta proposta do Soalheiro tem as características ideais para envelhecer em casa. Trata-se de um vinho tinto do Minho de aroma elegante, mas consistentes, de cor rubi mais ligeira, diferente dos tradicionais vinhos verdes tintos de cor carregada e consumo jovem.
