

"Soalheiro Infusion Selection" - a nova coleção de infusões

"Soalheiro Infusion Selection" - the new collection of infusions

Marketing de Vinhos



Olhamos para as infusões como olhamos para o vinho e para a gastronomia. Uma simbiose de aromas e sabores. As infusões podem estar sempre presentes, mais no fim da refeição do que no início, e complementam os sabores dos vinhos que assumem quase sempre papel central na mesa. Piscamos também o olho aos que não são vînicos, mas gostariam de sentir os prazeres dos que como nós apreciamos! Aqui ficam algumas dicas. A “Soalheiro Infusion Selection” é composta por 10 ervas espontâneas características do *terroir* Soalheiro e harmonizam com a gastronomia local e claro com perfis distintos de Soalheiro. Não acredita? Tem de provar... Alcachofra, alecrim, cidreira, hortelã pimenta chocolate, hortelã verde, lúcia-lima, perpétua vermelha, tomilho e tomilho-limão. Basta encontrar o seu perfil Soalheiro.

A **Lúcia Lima** é certamente um clássico, de aroma revigorante, fresco, citrino de sabor suave, ligeira adstringência e macia e o casamento perfeito com o **Soalheiro Clássico**, que enaltece a frescura aromática da casta Alvarinho. Com a **Hortelã Verde** descobrimos o aroma do campo do Minho. Pela sua frescura e suavidade harmoniza com arroz e assados no forno e claro o **Espumante de Alvarinho**. Com personalidade, digestivo e o parceiro ideal com **Lúcia-Lima**, a **Alcachofra** combina com o perfil **Soalheiro Nature**. O **Alecrim**, floral, balsâmico e de sabor intenso é um relaxante e ideal para aromatizar assados e grelhados. O **Soalheiro Mineral Rosé** fará a continuação... O **Soalheiro Primeiras** e o **Soalheiro 9%** casam na perfeição com o aroma suave e muito delicado da **Cidreira**. Ideal para um momento relaxante... ou sempre que o prazer pedir. O aroma balsâmico (madeira) do **Tomilho** torna-o um aliado do **Soalheiro Reserva** marcado por alvarinho fermentado em casco de carvalho. Intenso, pode ser utilizado em quase toda a cozinha. Mais suave, o **Tomilho Limão** é utilizado em saladas, pratos delicados e grelhados. Um relaxante para introduzir um **Soalheiro Allo**.

Mas se gosta de sabores mais irreverentes, o ideal é experimentar a **Hortelã Pimenta Chocolate** e a **Perpétua Vermelha**. O primeiro, de perfil revitalizante, estimulante e digestivo harmoniza com pratos frescos e leves e antecede na perfeição o **Soalheiro Terramater Unfiltered**. O segundo, de aroma e sabor forte, provoca sensações contraditórias pelo seu trazo amargo e enaltece a vontade de experimentar caminhos diferentes, tal como o **Soalheiro Oppaco**, o primeiro vinho tinto com Alvarinho que inova nos vinhos tintos da região com o potencial que a natureza oferece. Usado em decoração de pastelaria fará sucesso pela sua cor atraente e forte.

Segredos de preparação, coleção de infusões, propriedades terapêuticas e detalhes específicos disponíveis em:
www.soalheiro.com/infusions