

Mais exuberante ou mais contido: Soalheiro lança edição 2017 dos Espumantes de Alvarinho

More lush or more contained: Soalheiro launches 2017 edition of Sparkling Alvarinho



MAIS EXUBERANTE OU MAIS CONTIDO: SOALHEIRO LANÇA EDIÇÃO 2017 DOS ESPUMANTES DE ALVARINHO



No mês de novembro, o espumante é rei em Melgaço e, por isso, não há melhor altura para o Soalheiro lançar a edição 2017 deste néctar. A criar Espumante de Alvarinho desde 1995, a primeira marca de alvarinho de Melgaço tem no seu portefólio o Soalheiro Bruto Alvarinho e o Soalheiro Bruto Rosé.

Duas variações 100% puro terroir da região de Monção e Melgaço. Para oferecer no Natal ou celebrar a passagem de ano, estes espumantes revelam a frescura aromática do terroir da região, sendo ideais para quase tudo.

O sabor apresenta persistência e complexidade tornando-os um versátil acompanhamento gastronómico. Ideais como aperitivo ou para acompanhar pratos tradicionais como assados no forno, bacalhau ou cabrito. Garantimos que a escolha

nunca falhará.

QUAL O SEU PERFIL? EXUBERANTE E EXPRESSIVO OU CONTIDO E PERSISTENTE?

De cor amarela citrina, bolha fina e persistente, o Soalheiro Espumante Bruto Alvarinho possui um aroma que revela a fruta da casta Alvarinho, denotando um bom equilíbrio entre a acidez e o álcool. A elaboração de um Espumante a partir da casta Alvarinho obriga a uma escolha criteriosa das uvas. O mosto resultante desta seleção fermenta a temperatura controlada, obtendo-se o vinho base para espumante. Este vinho sofre, já em garrafa, uma segunda fermentação. A permanência na cave e a temperatura baixa e constante durante vários meses permite que este espumante mostre toda a elegância da casta Alvarinho.

Já o Soalheiro Espumante Bruto Rosé apresenta cor rosa salmão e bolha fina e persistente. De aroma elegante e delicado, o sabor apresenta persistência e muita profundidade com uma agradável complexidade. As uvas de Touriga Nacional caracterizadas pela pouca intensidade de cor na região juntamente com a casta Alvarinho são a base deste Soalheiro muito ligeiro de cor. A casta Touriga Nacional complementa a casta Alvarinho fornecendo estrutura de boca dando elegância e persistência. O mosto resultante desta seleção fermenta a temperatura controlada, obtendo-se o vinho base para espumante. Este vinho sofre, já em garrafa, uma segunda fermentação.

Em ambos os casos, finda a fase de fermentação e estágio, procede-se ao “degorgement”, operação que permite a eliminação das leveduras existentes em garrafa e a substituição da cápsula metálica provisória pela rolha definitiva típica do espumante.

DE 23 A 25 DE NOVEMBRO: MELGAÇO BRINDA COM ESPUMANTES DE ALVARINHO

A festa do espumante realiza-se de 23 a 25 de novembro, no Largo do Mercado, em Melgaço. Uma excelente altura para vir conhecer o território da “Origem do alvarinho: Monção e Melgaço” e provar espumantes com base na casta rainha da região. Aproveite o fim de semana e pode ainda conhecer in loco o processo de produção destes espumantes com uma visita à adega Soalheiro. Será recebido pelo Soalheiro Team que mostrará a emoção e a paixão que sente por este terroir. Registe-se na tribo em www.soalheiro.com.