

Espumantes “fora da caixa”!

Sparkling "out of the box"!

MUST

Espumantes “fora da caixa”!

A primeira marca de Alvarinho de Melgaço lança agora duas novas dimensões de espumante: o Soalheiro Espumante Bruto Barrica e o Soalheiro Espumante Bruto Nature. De perfil mais conservador ou mais “fora da caixa”, pelas suas particularidades arrojadadas não deixarão os consumidores indiferentes.

Muito versáteis acompanham uma grande diversidade de gastronomia e são claramente espumantes para carne ou gastronomia intensa. Mas se tem curiosidade em experimentar, apenas o poderá fazer em locais muito específicos, pois a produção destas duas variáveis é limitada.



Soalheiro Bruto Nature

Pura inovação, o Soalheiro Bruto Nature desafia-o a provar o primeiro espumante de Alvarinho sem sulfitos. Após o lançamento do primeiro Alvarinho produzido sem adição de sulfitos, o Soalheiro Nature “Pur Terroir”, chegou a hora de criar um espumante na mesma linha e completamente “fora da caixa”. Baseado no método ancestral, onde as Pérolas de Leveduras criam o gás muito fino e delicado existente dentro da garrafa, e a rolha, especialmente selecionada para o efeito, acompanha o espumante desde a sua criação e fermentação em garrafa até à abertura final para os vossos copos.



Soalheiro Espumante Bruto Barrica

A elaboração de um espumante a partir da casta Alvarinho obriga a uma escolha criteriosa das uvas. O [Soalheiro](#) Espumante Bruto Barrica fermenta e estagia em barricas de carvalho usado durante 12 meses antes da segunda fermentação em garrafa. Esta etapa vai conferir ao espumante um carácter de aroma mais evolutivo e intenso, bem com uma textura de boca mais larga e persistente.

www.soalheiro.com

#must #itmustbegood #revistamust #soalheiro #espumantes #alvarinho #melgaço
#semsulfitos #wine #winelovers #SoalheiroBrutoNature #SoalheiroEspumanteBrutoBarrica
#castaalvarinho #adega #uvas #gastronomia [@it.must.be.good](#)