

SOALHEIRO LANÇA PRIMEIRO ESPUMANTE BRUTO DE ALVARINHO SEM SULFITOS

NOTÍCIAS AO MINUTO

SOALHEIRO LAUNCHES FIRST GROSS SPARKLE OF ALVARINHO WITHOUT SULPHITES

Soalheiro lança primeiro espumante bruto 'fora da caixa' sem sulfitos

De perfil mais conservador ou mais 'fora da caixa', pelas suas particularidades arrojadas, os dois novos espumantes Soalheiro - Bruto Nature e Bruto Barrica - não deixarão os consumidores indiferentes.



@Soalheiro



HÁ 11 HORAS POR LILIANA LOPES MONTEIRO
LIFESTYLE TCHIM-TCHIM

Partilhar Gosto Tweetar Partilhar

O que têm em comum um espumante fermentado em barrica de carvalho e um espumante baseado no método ancestral de fermentação, sem adição de sulfitos?... A paixão e a aposta constante na redescoberta do terroir de Monção e Melgaço: a origem do Alvarinho, que o Soalheiro acredita ser o verdadeiro motor da inovação.

PUB

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 arrojadas 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 ESPUMANTE BRUTO NATURE

Acreditava se lhe disséssemos que tem pérolas reais?

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.

A ausência de adição de sulfitos e de dosagem no final (bruto natural sem qualquer adição) e a permanência na cave, a temperatura baixa e constante durante 18 meses permitiu que este espumante mostre toda a elegância da casta Alvarinho numa perspectiva de maior complexidade e menos fruta. A cor e o aroma do Soalheiro Bruto 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 e sujeito a uma segunda fermentação em garrafa para se tornar espumante.

A rolha, de seleção especial, sujeita a fermentação não apresenta a conicidade habitual do espumante e as Pérolas de Leveduras são reais, de sabor neutro e bem visíveis, normalmente no último copo, podendo ser também degustadas.

SOALHEIRO ESPUMANTE BRUTO BARRICA

Barrica de carvalho confere-lhe um carácter de aroma mais evolutivo e intenso

A elaboração de um Espumante a partir da casta Alvarinho obriga a uma **escolha criteriosa das uvas**. A nossa tradição recorria à fermentação neutra em inox para obter o vinho base com mais intensidade de fruta. 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.

A permanência na cave, a temperatura baixa e constante durante 36 meses permitiu que este espumante mostre toda a elegância da casta Alvarinho, **numa perspectiva de maior complexidade e menos fruta, a que o espumante Soalheiro Espumante clássico nos habituou**

Apresenta cor amarela intensa, bolha fina e persistente. O aroma revela aroma terciários e abaunilhados, denotando um bom equilíbrio entre a acidez e o álcool. O sabor apresenta persistência, complexidade, mas ao mesmo tempo elegância.
