

Soalheiro lança espumante bruto de Alvarinho sem sulfitos

Soalheiro launches Alvarinho's raw sparkling wine without sulphites



A Soalheiro lança duas novas dimensões de espumante, o Soalheiro Espumante Bruto Barrica e o Soalheiro Espumante Bruto Nature. Muito versáteis, estes dois espumantes acompanham uma grande diversidade de gastronomia.

O Soalheiro Bruto Nature desafia 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. 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 perspetiva de maior complexidade e menos fruta.



Por sua vez, 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.

Com permanência na cave, a temperatura baixa e constante durante 36 meses, este espumante apresenta cor amarela intensa, bolha fina e persistente. O aroma revela aroma terciário e abaunilhado, denotando um bom equilíbrio entre a acidez e o álcool.