

Vinhos Soalheiro

Soalheiro Wines

# Apéritif



Forsmak på sommeren får du garantert med dette kuppet

Denne hvitvinen er i portugisisk toppklasse og konkurrerer med både chablis og sancerre i kvalitet, men til en gunstigere pris. Og så finnes den i et polutsalg nær deg.



**Soalheiro Vinho Verde Alvarinho 2015** er både aromatisk og lekker med veldig fint mineralpreg og god friskhet. En konsentrert vin som også har et visst lagringspotensial. Den er nå ganske så nytappet, men utover sommeren vil den smake bedre og bedre. Pass bare på å ikke servere den for kald og gi den gjerne litt romslige glass. Selv om den smaker fortreffelig alene, er det på matbordet at den briljerer.

### Den perfekte terrassevin

Den kan nytes til så vel skaldyrplatå som til grillet sjømat - eller også en sommerlig salat. Vinho verde er da også den perfekte sommervin.

### Derfor er vinho verde selve innbegrepet på en terrassevin

Men denne skiller seg en del fra andre vinho verder og det på flere måter.

### Her kan du lese mer om hva som skiller de ulike typene vinho verde

Først og fremst druen, alvarinho gir en mer strukturert vin enn de andre sortene som gjerne blandes.

### Går også i naturvinretning

Jordsmonnet i Melgaço lengst nord i Vinho Verde-området er dessuten granitt hvilket gir en tydeligere mineralkarakter.

## Går også i naturvinretning

Jordsmonnet i Melgaço lengst nord i Vinho Verde-området er dessuten granitt hvilket gir en tydeligere mineral karakter.



Dessuten er alkoholinnholdet høyere, 12,8 for å være eksakt, men det er fortsatt innenfor det som er behagelig for årstiden vi går inn i.

**[Her kan du bli bedre kjent med denne delen av Vinho Verde](#)**

Druene til denne vinen kommer for det meste fra Quinta de Soalheiro i Melgaço men også fra Monçao litt nærmere Atlanteren som har mye av de samme forholdene. Utelukkende fra vingårdens egne økologisk dyrkede druer kommer den supre **[Soalheiro Primeiras Vinhas Alvarinho 2014](#)**.

Primeiras Vinhas betyr de beste vinstokkene. Resultatet er en elegant, frisk og rik vin som ber om mer forseggjorte sjømatretter.

En ny vin på markedet er **[Soalheiro Terramater Alvarinho 2014](#)** som er i en helt annen stil, mer naturvinaktig uten svovel og filtrering og selvsagt laget av økologiske druer som er gjæret med egne gjærsummer. Den har dessuten gjennomgått delvis malolaktisk gjæring i kastanjefat hvilket gir den en rundere munnfølelse. Frukten føles dessuten litt modnere og strukturen er mer stofflig. Også denne en topp matvin med bare 11,5 prosent alkohol.

**[Hvis du vil ha tips om flere slike viner, sørg for å registrere deg for våre nyhetsbrev](#)**

