

Dois 2018 bem diferentes: Soalheiro Clássico e Soalheiro Allo

Two very different 2018: Soalheiro Clássico and Soalheiro Allo

alivetaste
editorial services of wine, cuisine & quality hotels

Dois 2018 bem diferentes: Soalheiro Clássico e Soalheiro Allo

alivetaste | Mário Rodrigues, 3 dias atrás | ⌚ 2 min leitura | 👁 6

No último mês do ano, como já é tradição, as novidades não param. A Quinta de Soalheiro apresenta a edição 2018 do Soalheiro Clássico e do Soalheiro Allo



Dois 2018 com perfis próprios e bem diferentes entre si. E como não há duas sem três, o Soalheiro Reserva 2017 também já está disponível.

O Soalheiro Alvarinho 2018 continua a ser um clássico: perfeito, intenso, elegante e com volume. Frescura aromática da casta Alvarinho, intensidade gustativa e invulgar longevidade em garrafa. “Mas nós somos suspeitos! O último julgamento é vosso, provem (sempre com moderação) e disfrutem da música, do cinema, do teatro, do desporto, da gastronomia, da vida!” afirmam os produtores.

A manter o foco no álcool moderando, o Soalheiro ALLO 2018, apresenta 11,5 % vol., e promete desvendar a elegância da região do Minho no seu copo. O Alvarinho transmite a estrutura e o Loureiro a elegância, a subtilidade e a leveza. E porque não... um vinho de verão que podemos beber no inverno? Arrisquem... vão-se surpreender.

Para quem não gosta de intensidade aromática, deixe os 2018 de lado e aprecie o Soalheiro Reserva 2017. Com estágio e fermentação em barricas novas e usadas de carvalho francês, todas elas com meia tosta e grão muito fechado para manter a juventude necessária a um alvarinho.

Iniciada na primeira semana de setembro, a vindima 2018 previa-se muito tardia devido a um ano vitícola fresco. Contudo, as temperaturas elevadas do mês de agosto fizeram com que fosse antecipada, o que originou uma colheita perfeita, com a acidez e o volume de boca, integrados numa fruta pura e delicada.

As edições agora lançadas desafiam ainda a descobrir em cada garrafa os valores praticados pelo Soalheiro Team em cada colheita: Tradição, Inovação, Enoturismo, Território, Sustentabilidade, Biodiversidade e Consistência. Em cada contrarrótulo, mais do que o descritivo tradicional de cada colheita, a paixão pela Vinho Verde, pelo Minho e pela origem do Alvarinho: Monção e Melgaço.
