

Soalheiro aposta em nova imagem

Soalheiro bet on new image



## Soalheiro Aposta Em Nova Imagem

2 de Maio de 2016



Os Alvarinhos portugueses estão na moda e em força e os vinhos Soalheiros (primeira marca de Alvarinho de Melgaço onde se comunica o Alvarinho em várias dimensões), são prova disso ao lançar recentemente a trilogia da Quinta: O Soalheiro Clássico, o Soalheiro ALLO e o Soalheiro 9%.

Em discurso direto, o Enólogo da Quinta do Soalheiro, António Luís Cerdeira, considera estes vinhos completamente diferentes: "o Soalheiro clássico é seco, ou seja a fermentação dos açúcares da uva em álcool é praticamente total e tem um perfil aromático consistente e marcado, sendo estruturado e persistente já o Soalheiro ALLO conjuga a casta Alvarinho e a casta

Loureiro num Soalheiro descontraído e refrescante, enquanto que "o Soalheiro 9%, como o próprio nome indica, tem apenas 9% de álcool é igualmente aromático, mas mais leve e suave, devido à fermentação dos açúcares da uva ter sido interrompida".

São diferentes aromas que se podem associar e conjugar com diferentes pratos e aumentar o prazer de estar à mesa, quando combinados com precisão: o **Clássico 2015** é ideal para aperitivos, mariscos, pratos de peixe ou carne; o **ALLO** conjuga-se com marisco e peixes mais leves; o **9%** acompanha casamentos gastronómicos, aperitivos e sobremesas. Todos são uma boa escolha, numa tarde de Sol, acompanhado de amigos!

O *terroir* único confere personalidade, elegância e intensidade aos vinhos Soalheiros: uma marca que preza a terra, as vinhas, as uvas, as pessoas e as tradições e lhes confere vida, sabor e aroma!

Na sua gama de vinhos destaque ainda para os dois espumantes Soalheiro: o clássico Bruto e o Bruto Rosé.

Ainda 2016 vai no adro e a Quinta de Soalheiro recebeu já seis prémios nacionais e internacionais. Uma Quinta cujo nome está presente num vasto leque de países para os quais exporta, desde a China, passando por Inglaterra, Bulgária e Itália.

Um registo familiar empenhado em apurar conhecimento, unir passado e presente e construir um futuro enólogo sem precedentes.