

Soalheiro Granit em nova versão de 2016

Soalheiro Granit in new version of 2016

alivetaste
editorial services of wine, cuisine & quality hotels

Soalheiro Granit em nova versão de 2016

4

ABR 2017

publicado em: Notícias |

Com uma dimensão mais mineral e com um final de boca direto e seco, o Soalheiro Granit junta-se agora na versão 2016 ao Soalheiro Clássico, sendo já em abril possível apreciar esta nova versão desta dimensão da Quinta de Soalheiro, a primeira marca de Alvarinho de Melgaço



De cor amarela citrina, aroma com o perfil contido e elegante com notas minerais e final seco, trata-se de um Alvarinho que sai de uma seleção específica de vinhas de pequena dimensão implantadas em solo de origem granítica acima dos 150 metros, revelando a mineralidade que relaciona o solo de origem granítica do terroir de Monção e Melgaço e a casta Alvarinho. As uvas são colhidas manualmente, em caixas de pequena capacidade, e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Após a prensagem, o mosto obtido decanta durante 48 horas, seguindo-se a fermentação em cubas de inox a temperatura mais elevada que o habitua em vinhos brancos. O engarrafamento efetua-se após a batonage e o estágio nas borras finas.

Ideal para a refeição sendo um perfil de Soalheiro muito gastronómico acompanhando todo o tipo de pratos de marisco ou peixe.

Pode encontrar no site, permanentemente atualizado, estas informações e descobrir todos os detalhes da história, os vinhos e as notícias. Uma visita em www.soalheiro.com.