

Soalheiro desafia os seus sentidos: prazer, infusões naturais, vinho e gastronomia

Soalheiro challenges your senses: pleasure, natural infusions, wine and gastronomy

BLOGUE DO MINHO

SOALHEIRO DESAFIA OS SEUS SENTIDOS: PRAZER, INFUSÕES NATURAIS, VINHO E GASTRONOMIA

“Soalheiro Infusion Selection” uma procura apaixonada pelo detalhe do território onde se insere – um território único e puro.



Visite o Enoturismo Soalheiro no território de Monção e Melgaço e descubra as infusões naturais do Minho.

Em breve poderá descobrir estes aromas e sabores perto de si!

Este Natal, deixe-se envolver por uma nova abordagem relacionada com prazer, infusões naturais, gastronomia e Soalheiro com a nova coleção de infusões – “Soalheiro Infusion Selection”. Ligado, há mais de 40 anos, à produção de vinho Alvarinho, sempre com o foco na biodiversidade e sustentabilidade ambiental, a Quinta de Soalheiro continua a apostar numa procura apaixonada pelo detalhe do território onde se insere – *The Pur Terroir*.

“Esta região tem uma grande tradição de simplicidade no consumo, privilegiando infusões de ervas espontâneas muito saborosas e saudáveis. Deixe-se surpreender pelas excelentes ligações entre o terroir do vinho e das ervas aromáticas.” afirmam os produtores.



PARA CADA SOALHEIRO UMA INFUSÃO PERFEITA

Deixe-se surpreender...

Olhamos para as infusões como olhamos para o vinho e para a gastronomia. Uma simbiose de aromas e sabores. As infusões podem estar sempre presentes, mais no fim da refeição do que no início, e complementam os sabores dos vinhos que assumem quase sempre papel central na mesa. Piscamos também o olho aos que não são vínicos, mas gostaríamos de sentir os prazeres dos que como nós apreciamos! Aqui ficam algumas dicas. A "Soalheiro Infusion Selection" é composta por 10 ervas espontâneas características do *terroir* Soalheiro e harmonizam com a gastronomia local e claro com perfis distintos de Soalheiro. Não acredita? Tem de provar...

Alcachofra, alecrim, cidreira, hortelã pimenta chocolate, hortelã verde, lúcia-lima, perpétua vermelha, tomilho e tomilho-limão. Basta encontrar o seu perfil Soalheiro. A **Lúcia Lima** é certamente um clássico, de aroma revigorante, fresco, citrino de sabor suave, ligeira adstringência e macia e o casamento perfeito com o **Soalheiro Clássico**, que enaltece a frescura aromática da casta Alvarinho. Com a **Hortelã Verde** descobrimos o aroma do campo do Minho. Pela sua frescura e suavidade harmoniza com arroz e assados no forno e claro o **Espumante de Alvarinho**. Com personalidade, digestivo e o parceiro ideal com Lúcia-Lima, a **Alcachofra** combina com o perfil **Soalheiro Nature**. O **Alecrim**, floral, balsâmico e de sabor intenso é um relaxante e ideal para aromatizar assados e grelhados. O **Soalheiro Mineral Rosé** fará a continuação... O **Soalheiro Primeiras** e o **Soalheiro 9%** casam na perfeição com o aroma suave e muito delicado da **Cidreira**. Ideal para um momento relaxante... ou sempre que o prazer pedir. O aroma balsâmico (madeira) do **Tomilho** torna-o um aliado

do **Soalheiro Reserva** marcado por alvarinho fermentado em casco de carvalho. Intenso, pode ser utilizado em quase toda a cozinha. Mais suave, o **Tomilho Limão** é utilizado em saladas, pratos delicados e grelhados. Um relaxante para introduzir um **Soalheiro Allo**. Mas se gosta de sabores mais irreverentes, o ideal é experimentar a **Hortelã Pimenta Chocolate** e a **Perpétua Vermelha**. O primeiro, de perfil revitalizante, estimulante e digestivo harmoniza com pratos frescos e leves e antecede na perfeição o **Soalheiro Terramater Unfiltered**. O segundo, de aroma e sabor forte, provoca sensações contraditórias pelo seu travo amargo e enaltece a vontade de experimentar caminhos diferentes, tal como o **Soalheiro Oppaco**, o primeiro vinho tinto com Alvarinho que inova nos vinhos tintos da região com o potencial que a natureza oferece. Usado em decoração de pasteleria fará sucesso pela sua cor atraente e forte. Segredos de preparação, coleção de infusões, propriedades terapêuticas e detalhes específicos disponíveis em: www.soalheiro.com/infusions

