

Do Alvarinho para as infusões

From Alvarinho to the infusions



Do Alvarinho para as infusões: a Quinta de Soalheiro tem dez novos chás com ervas típicas do Minho

Quando ouvimos falar em ‘Soalheiro’ as primeiras palavras que nos vêm à cabeça são ‘vinho’ e ‘alvarinho’, mas a partir de agora vai ter de aumentar o seu léxico.

Das caves da Quinta de Soalheiro vai deixar de sair apenas vinho **Alvarinho**, uma vez que a produtora lançou uma nova colecção de chás.

«Esta região tem uma grande tradição de simplicidade no consumo, privilegiando infusões de ervas espontâneas muito saborosas e saudáveis», justificam os responsáveis do Soalheiro.

A Soalheiro Infusion Selection tem dez chás com origem em «ervas espontâneas características do terroir Soalheiro»: alcachofra, alecrim, cidreira, hortelã pimenta chocolate, hortelã verde, lúcia-lima, perpétua vermelha, **tomilho** e tomilho-limão.

Com os chás, a Quinta de Soalheiro propõe ainda refeições onde o vinho é harmonizado com estas novas infusões. Por exemplo, a **Lúcia Lima**, «de sabor fresco, citrino de sabor suave, ligeira adstringência e macia» “casa” com o o Soalheiro Clássico, que «enaltece a frescura aromática da casta Alvarinho».

Outro dos pairings é o chá de tomilho (com um aroma **balsâmico**) que o faz «aliado do Soalheiro Reserva marcado por alvarinho fermentado em casco de carvalho».

Para gostos mais «irreverentes», a Quinta de Soalheiro sugere a infusão de 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».



Todos os dez novos chás Soalheiro estão disponíveis para compra na loja online da produtora de Melgaço, com uma área dedicada à explicação de todas as infusões, bem como dos pairings para cada uma.