

MELGAÇO: QUINTA DE SOALHEIRO ENTRA NOS ROSADOS COM "MINERAL ROSÉ"

MELGAÇO: QUINTA DE SOALHEIRO ENTERS THE ROSADOS WITH "MINERAL ROSÉ"



DESTAQUES ◊ MELGAÇO

MELGAÇO: QUINTA DE SOALHEIRO ENTRA NOS ROSADOS COM 'MINERAL ROSÉ'

por Rádio Vale Do Minho | 16 Abril, 2018



A Quinta de Soalheiro acaba de lançar o *Soalheiro Mineral Rosé*. É o primeiro néctar do género da marca que entra assim no mundo dos vinhos rosados, com o objetivo de "desafiar os apreciadores a provar um Rosé que poderá não ser consensual e do agrado global, uma vez que não apresenta a intensidade de doçura e suavidade normalmente apresentada em alguns vinhos rosados".

Para os produtores, "a vontade de criar um vinho Soalheiro Rosé com uma dimensão mineral era grande e como já tínhamos experiência com o Soalheiro Bruto Rosé Espumante, um espumante que se tem afirmado e crescido no Soalheiro, estava na hora de avançar para este desafio".

A primeira edição do Soalheiro Mineral Rosé terá uma produção muito limitada (5000 garrafas) e foi lançada este fim de semana no Palácio do Freixo, num evento da Decante Vinhos que contou com a participação de cerca de trinta produtores. Para este ano, está ainda previsto o lançamento nos mercados Holandês e Alemão.

Mineral e elegante, este Soalheiro é descrito pelos produtores como “um vinho para todos – sem limite de idade e que não escolhe sexos – mas que escolhe momentos e que esperamos que os consumidores encontrem um grande momento para o Soalheiro Mineral Rosé. Queremos fazer parte dos momentos especiais.” À casta Alvarinho, produzida em vinhas de altitude e que tem uma dimensão mais intensa, fresca e mineral, o Soalheiro aliou a casta *Pinot Noir*, também produzida na região e que apresenta uma dimensão mais aromática e elegante. Desta forma, surge um vinho ao mesmo tempo aromático e fresco, com um fim de boca mineral, e ao mesmo tempo muito guloso. O Soalheiro Mineral Rosé pode ser apreciado como aperitivo, muito adaptado à tendência atual de consumir vinho a copo, mas também demonstra-se perfeito para harmonizar com pratos mais leves como saladas, peixes ou mariscos.
