

Duas novidades para o Natal - Soalheiro Oppaco 2016 e Soalheiro Alvarinho 2019

Two news for Christmas - Soalheiro Oppaco 2016 and Soalheiro Alvarinho 2019

mkt
DE VINHOS



Com os preparativos festivos que se avizinham, a primeira marca de Alvarinho de Melgaço lança duas novidades: a edição 2016, do Soalheiro Oppaco e a edição 2019, do Soalheiro Alvarinho.



Soalheiro Oppaco 2016

Duas propostas completamente distintas que harmonizarão na perfeição com perfis mais irreverentes ou mais clássicos.

Começamos pelo primeiro Soalheiro tinto. De perfil único, delicado e elegante, baseado nas castas Vinhão, *Pinot Noir* e Alvarinho, o Soalheiro Oppaco 2016 continua a apresentar-se de cor rubi mais ligeira, diferente dos tradicionais vinhos verdes tintos de cor carregada e consumo jovem que habitualmente estamos habituados a conhecer.

Figurando-se ideal para harmonizar com pratos de peixe gordo, pratos de carne branca (pato e peru por exemplo) ou vermelha, pratos de caça, fumeiro e queijos curados.

Nas duas primeiras colheitas, o lote do Soalheiro Oppaco foi baseado nas castas Vinhão e Alvarinho com a convicção de que a rusticidade do Vinhão é em parte moldada pela elegância do Alvarinho, encontrando um excelente balanço de aroma e sabor.

Mas a busca pela melhor expressão dos "terroirs" levou, no lote 2015, a introduzir uma novidade, a casta *Pinot Noir*, que agora se mantém.

"As uvas de Vinhão (sinóníma de Sousão no Douro) que produzimos na nossa região são muito especiais sobretudo pela concentração em taninos e cor, sendo por isso essencial o lote com outras castas, neste caso particular escolhemos o Alvarinho e o Pinot Noir, para produzir um vinho mais contido e elegante" afirmam os produtores.



Soalheiro Alvarinho
2019

O Soalheiro Alvarinho 2019, continua a ser, sem dúvida, um Clássico no **Soalheiro**: perfeito, elegante e com volume.

Um perfil mais consensual pela frescura aromática da casta Alvarinho, intensidade gustativa e invulgar longevidade em garrafa.

Intenso e tropical, é perfeito como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves. E, por isso, é, sem dúvida, uma das sugestões que não pode faltar na sua mesa este Natal.