

Vinhos Soalheiro

Soalheiro Wines

adegga

Luís Cerdeira é produtor na sub-região de Monção e Melgaço, onde trabalha a excelência da casta Alvarinho. Nesta entrevista para o Adega WineGuide o enólogo dá-nos a receita para fazer um fazer Robalo ao Sal, acompanhado de Soalheiro Primeiras Vinhas. Semanalmente partilhamos os melhores produtores e vinhos na newsletter do Adega que irá ainda incluir as novidades dos eventos.

Quinta de Soalheiro

MELGAÇO



M^a João Cerdeira, Palmira Cerdeira e Luís Cerdeira

Quinta de Soalheiro

Quem é Luís Cerdeira ?

Rigoroso, persistente e organizado, sempre com humor e vontade de inovar.

Natural de Melgaço, António Luís Cerdeira nasceu no mundo do vinho e da vinha. Conhecedor profundo do Alvarinho, atualmente é **gestor e enólogo do Soalheiro**, funções que desempenha com paixão e alegria. Com um sorriso espontâneo, sente a adega e o Soalheiro como ninguém.

Tinha dois anos quando o seu pai, com a colaboração do seu avô, **plantou a primeira vinha contínua de Alvarinho em 1974**. Filho dos fundadores, foi a grande ligação, desde criança, à viticultura que o conduziu ao curso de Enologia na UTAD, concluído em 1994.

Depois de terminar o estágio realizado na Borgonha e apesar de acompanhar o seu pai desde que se lembra, é nesse mesmo ano que faz a sua primeira vindima como enólogo.

Em constante evolução e aprendizagem **é um pilar inspirador para a criação dos novos Soalheiros**. Sempre com curiosidade de saber mais e de inovar, faz com que a formação seja encarada sempre de forma contínua e consistente.

Participa e incentiva o Soalheiro Team a participar em provas, visitas e cursos práticos, com vista a uma evolução qualitativa e diferenciadora.

Um vinho e o prato que melhor o acompanha?



[Robalo ao Sal](#) com [Soalheiro Primeiras Vinhas](#)

Fácil e rápido para homens e mulheres que não gostam de cozinhar!

Dicas para melhorar a experiência com vinho?

A experiência do vinho é melhorada em primeiro lugar com bons vinhos, ou melhor com vinhos que gostamos acompanhados com bons amigos.

Essencial nesta experiência são os copos que devem ser grandes tanto nos brancos como nos tintos, elegantes porque os olhos também bebem e de toque delicado para estimular o nosso tacto.

Não esquecer a temperatura que permite desfrutar dos aromas de uma forma mais longa e prazerosa, copos grandes pedem temperatura mais baixa pois os vinhos brancos vão ficar à temperatura da sala rapidamente. Prefiro sempre temperatura mais baixa nos brancos (e também tintos) para depois poder esperar e desfrutar do vinho à temperatura que gosto cerca dos 12°C e 16°C respectivamente.

Um vinho Quinta de Soalheiro para :



PARTILHAR COM OS AMIGOS

São todos... mas apenas vinho e conversa o [Soalheiro Clássico 2016](#) [Soalheiro Reserva 2016](#)



LEVAR PARA UMA ILHA DESERTA

[Soalheiro Reserva 2016](#)



PARA O FINAL DO DIA

[Soalheiro Terramatter 2015](#)



GUARDAR E BEBER DAQUI A 10 ANOS:

[Soalheiro Primeiras Vinhas 2015](#)



PARA BEBER ENQUANTO COZINHA

[Soalheiro Bruto Rosé 2013](#)



DA CAVE PARA BEBER AGORA

[Soalheiro Nature 2016](#)



PARA UM MOMENTO ESPECIAL

[Soalheiro Bruto Alvarinho 2015](#)