

Vinho Soalheiro desafiou Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra a criar cocktails únicos e irreverentes

NOTÍCIAS DE COIMBRA

Soalheiro Wine challenged Coimbra's Hospitality and Tourism School to create unique and irreverent cocktails

Vinho Soalheiro desafiou Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra a criar cocktails únicos e irreverentes

Alunos e Professores das Escolas de Hotelaria e Turismo de Coimbra aceitaram o desafio da primeira marca de Alvarinho de Melgaço, Soalheiro, e criaram *cocktails* vínicos irreverentes. Propostas descontraídas que permitem reinventar o Alvarinho e dar uma dimensão arrojada dos sabores do *terroir* da Origem do Alvarinho: Monção e Melgaço.



Orientados por Eduardo Vicente, em Coimbra disseram Allo aos cocktails vínicos. A interpretação do Soalheiro Allo, onde o Alvarinho confere estrutura e o Loureiro a distinção aromática, levou à criação de três propostas que exploraram o *terroir* de forma distinta: o Allo Passion – o aroma floral do vinho ligado à acidez do maracujá e aos sabores do xarope de especiarias, o Allo Infusion – os sabores do Alvarinho e do Loureiro acentuados numa infusão com Erva Príncipe e Tomilho Limão e o Allo Red – uma explosão de frutos vermelhos e xarope de hibisco, numa excelente harmonia com o vinho que lhe serviu de inspiração.