



Bernardino Costa
Enólogo

Meus caros, chegou o calor, logo apetece-nos refeições mais leves e como tal acompanhadas por vinhos mais leves e acima de tudo que nos proporcionem sensações de frescura, leveza e para isso nada melhor que um belo, espumante, o **Soalheiro Alvarinho Rose 2013**. Nele encontram tudo isso, acreditem. Alvarinho rose!? Sim este espumante é um Alvarinho, mas não 100%. Segundo o produtor (Soalheiro): As uvas de Alvarelhão, Touriga Nacional e Alvarinho são produzidas no concelho de Melgaço (...) estão implantadas em solo de origem granítica entre os 100 e os 200 metros de altitude.

Melgaço, a região mais norte de Portugal, está protegida por um conjunto de serras que permitem um casamento exemplar entre a pluviosidade, a temperatura e o número de horas de sol necessários à uma maturação lenta e equilibrada para a elaboração de espumante de qualidade.

Nota de Prova:

Este espumante apresenta-se de cor rosa salmão, bolha fina e persistente. O aroma é elegante e delicado. O sabor apresenta persistência e muita profundidade com uma agradável complexidade. Não há muito a dizer a não ser degustem-no e vão perceber porquê. Ideal para ser degustado como aperitivo, acreditem.

Até breve com mais Vinhos.

SOALHEIRO ESPUMANTE BRUTO ROSÉ 2013

CASTAS: ALVARELHÃO (MAIORITÁRIA), TOURIGA NACIONAL, VINHÃO

ÁLCOOL (%): 12,5

P.V.P: 13,00€

PRODUTOR: QUINTA DO SOALHEIRO. WWW.SOALHEIRO.COM