

Soalheiro Allo 2017

Soalheiro Allo 2017

RECURSOS HUMANOS E GESTÃO

human

Soalheiro ALLO

Descobrir um Alvarinho e Loureiro pleno de leveza e sobriedade



30 JANEIRO, 2018

Aprecia um vinho leve mas elegante? Então tem de descobrir a versão 2017 do Soalheiro ALLO. Ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves, trata-se de um vinho pleno de leveza e sobriedade que mistura na perfeição as castas Alvarinho e Loureiro.

Texto: Redação Human

De álcool mais moderado, este vinho branco com um equilíbrio impar, destaca o Alvarinho cheio de frutos tropicais e estrutura que contrasta com o Loureiro floral e pleno de elegância. O resultado? Um vinho de cor amarela citrina e de aroma elegante e mineral, onde o Alvarinho confere estrutura e o Loureiro a distinção aromática. Sem dúvida, um paladar a descobrir.

Vindima 2017: precoce, mas com um final extraordinário

Iniciada no final de agosto passado, a vindima desta colheita foi a mais precoce que já alguma vez se realizou no Soalheiro, mas desvendou um equilíbrio excecional dos Alvarinhos e dos Loureiros da região. A precipitação, nos meses de verão, em especial nos meses de julho e agosto, foi muito baixa, e as temperaturas, durante o dia, mostraram-se moderadas a elevadas. Contudo, foram as noites frias características deste terroir que favoreceram uma maturação lenta e a preservação dos aromas. No final de agosto, o ponto ideal de maturação estava atingido. Com um início de setembro seco e de temperaturas moderadas, o final de vindima acabou por revelar-se extraordinário.