

Soalheiro lança primeiro alvarinho bio sem edição de sulfitos

Soalheiro launches first biological alvarinho without the addition of sulphites

FEIRAS *de* SABORES



## SOALHEIRO LANÇA PRIMEIRO ALVARINHO BIO SEM ADIÇÃO DE SULFITOS

Publicada: 29 de maio de 2017

*Tal como o Terramatter, que surge agora na versão 2016, é um Soalheiro inovador e integralmente diferente*

No ano em que assinala 35 anos, a Quinta de Soalheiro lança o primeiro Alvarinho Biológico produzido sem adição de sulfitos: o Soalheiro Nature "Pur Terroir". Tal como o Terramatter, que surge agora na versão 2016, é um Soalheiro integralmente diferente. Com a aposta nestes dois vinhos naturais, estão assim abertas as portas à inovação e a um novo mundo de prazeres gustativos antes por nós desconhecidos.

### NATURE "PUR TERROIR" 2016: UM SOALHEIRO "FORA DA CAIXA"

Elaborado com uvas de produção biológica da casta Alvarinho e não sujeito a filtração, a cor e o aroma do Nature são intensos e o sabor complexo, a pedir que seja descoberto com entusiasmo. Afinal é um Alvarinho 100% elaborado sem adição de sulfitos, com fermentação alcoólica e malolática completas. O engarrafamento sem filtração faz com que o vinho em garrafa esteja sujeito a depósito, sendo este depósito essencial para a proteção da oxidação, facilitando uma evolução estável deste Soalheiro "fora da caixa".

**O Soalheiro Nature surge na colheita 2016 pela primeira vez, uma colheita perfeita e com um perfil elegante e expressivo.**

Esta primeira colheita surge num ano muito importante em que o Soalheiro comemora 35 anos de pioneirismo no Alvarinho, sempre com vontade de se ultrapassar, assumindo dimensões com personalidade marcante e a vontade constante de ser reconhecido pela sua humildade como um especialista em Alvarinho. 'Este Soalheiro pode ser amado, ou não, mas tem para nós a responsabilidade de levar esta casta ao limite no seu "Pur Terroir" Monção e Melgaço - o ponto mais norte de Portugal e a Origem do Alvarinho.' - afirmam os produtores.

### TERRAMATTER 2016: UM SOALHEIRO BIOLÓGICO

O Terramatter é um vinho diferente feito com uvas biológicas. **Trata-se de um Soalheiro que pode ser interpretado como um regresso às origens e que poderá ser, simultaneamente, um olhar para o futuro.** A edição 2016 surge mais expressiva aromáticamente, mantendo a sua personalidade vincada e o perfil diferenciado, continuando a afirmar-se como um Soalheiro 'integralmente diferente'. Porque? Porque tem fermentação malolática parcial em barricas de castanho, por não estar sujeito a filtração, pela seleção de uvas de produção biológica e pela vindima mais precoce, que origina um teor alcoólico moderado.

**Sugestão de Acompanhamento:** Aperitivos ou pratos de peixe e carnes brancas.