

Vinhos Soalheiro

Soalheiro Wines

revista
maisnorte



Alvarinho RESERVA 2015 e Tinto OPPACO 2014 são os lançamentos da Soalheiro neste natal

**NOVOS
VINHOS**

Soalheiro Oppaco 2014 e Soalheiro Reserva 2015 são os novos lançamentos da Quinta de Soalheiro.

Esta vinícola de Melgaço demonstra a vontade de “seguir novos caminhos nos tintos da região”, ao juntar Alvarinho ao Vinhão. Nos brancos, lançou agora no mercado o clássico reserva, um alvarinho estagiado em barrica de carvalho-francês. Para a crítica especializada, os vinhos Soalheiro – dos irmãos António Luís Cerdeira e Maria João Cerdeira – apresentam-se cada vez “mais consistentes e com enorme potencial para serem guardados.”

O Soalheiro Reserva 2015, com uvas exclusivas da casta Alvarinho, continua a preservar a identidade e o aroma desta casa da sub-região de Monção e Melgaço. A fermentação em barrica de carvalho francês acrescenta

um novo volume de boca. Toma-se desta forma um vinho “mais longo e persistente”, mais encorpado, “sem nunca perder” o seu final fresco. Uma boa sugestão para acompanhar pratos de marisco, peixes e carnes de aves. PVP médio entre 22,00 e 24,00 euros.

O vinho tinto Soalheiro Oppaco 2014 é produzido com as castas Vinhão e Alvarinho. Diferente do tradicional tinto “de cor carregada” mas “consistente”, é um vinho ideal para pratos de peixes gordos, carnes, fumos e queijos curados.

Espera-se que tenha uma evolução semelhante aos restantes vinhos com a marca Soalheiro.

“O nosso terroir pode produzir vinhos tintos de aroma elegante, mas consistentes e de cor rubi mais ligeira”, diz a Soalheiro. PVP médio de 16,00/17,00 euros.