

Soalheiro eleito para acompanhar sushi no maior concurso de vinho no Japão

Soalheiro elected to accompany sushi at Japan's largest wine contest

FEIRAS **de** SABORES



SOALHEIRO ELEITO PARA ACOMPANHAR SUSHI PELO MAIOR CONCURSO DE VINHOS DO JAPÃO

Publicada: 23 de março de 2017

O Soalheiro Allo 2016 foi eleito o melhor vinho para acompanhar Sushi. Venceu na categoria "Best Pairing Wine with Sushi", bem como na categoria "Best Cost Performance". A distinção aconteceu na edição de 2017 do SAKURA – Japan Women's Wine Awards, o maior concurso de vinhos no Japão. A primeira marca de alvarinho em Melgaço tinha já alcançado uma medalha de duplo ouro e duas medalhas de ouro no mesmo concurso.

Os vinhos distinguidos com os mais importantes prémios pelas enófilas Japonesas foram o Soalheiro ALLO 2016, o Soalheiro Clássico 2016 e o Soalheiro Primeiras Vinhas 2015. Trata-se de uma competição internacional de vinhos cujo painel de jurados é composto exclusivamente por especialistas de vinho do sexo feminino (Sommeliers, Chefs, jornalistas de vinho e compradores). Em prova estiveram 4212 vinhos de 37 países.

PERFIL DESCOMPLICADO, MAS COM PERSONALIDADE BEM DEFINIDA, MARCA A VERSÃO 2016 DO SOALHEIRO ALLO Equilíbrio impar entre o Alvarinho e o Loureiro Sempre muito elegante e de álcool mais moderado, o Soalheiro Allo 2016 é um alvarinho cheio de frutos tropicais e estrutura contrasta com o Loureiro floral e pleno de elegância, conferindo a este vinho branco um equilíbrio impar.

ALLO é um vinho branco vibrante e preciso com um equilíbrio impar devido ao perfil aromático, à frescura e ao teor alcoólico moderadamente baixo.

O Alvarinho confere estrutura e o Loureiro a distinção aromática. As uvas são provenientes de vinhas de Alvarinho e Loureiro localizadas no seu *terroir* de excelência, respetivamente o vale do rio Minho e o vale do rio Lima em solo de origem granítica. As uvas são colhidas manualmente em caixas de pequena capacidade. Após a prensagem, o mosto obtido decanta durante 48 horas, segue-se a fermentação, a temperatura controlada, usando leveduras pré-selecionadas para o efeito. O engarrafamento efetua-se após a estabilização do vinho, sendo seguido de um estágio em garrafa. **O resultado final? Um vinho de cor amarela citrina e de aroma elegante e mineral.**