

À descoberta

Quest for discovery



A paixão que levou João António Cerdeira a plantar a primeira vinha e a criar, em 1982, a primeira marca de Alvarinho em Melgaço é a mesma que tem inspirado as sucessivas gerações a apurar técnicas e conhecimentos para produzir vinhos cada vez melhores em cada colheita.

The passion that led João António Cerdeira to plant the first vineyard and to create, in 1982, the first brand of Alvarinho, in Melgaço, is the same one, which has inspired the following generations to establish techniques and knowledge to produce better wines in each harvest.



A gestão da Quinta de Soalheiro está hoje nas mãos de Maria Palmira Cerdeira e seus filhos, Maria João Cerdeira e António Luís Cerdeira, que mantêm a mesma determinação em preservar o ambiente único da região, através da promoção de uma viticultura sustentável. Em terreno protegido por um conjunto de serras que criam as condições ideais à melhor maturação das uvas, o Soalheiro é um alvarinho especial, com reconhecimento de especialistas nacionais e internacionais de todo o mundo.

Vinhos de expressão vibrante e elegante marcam o carácter dos Soalheiros, que se abrem a um novo mundo de prazeres gustativos com o lançamento dos inovadores Terramatter, feito com uvas de produção biológica, Nature "Pur Terroir", o primeiro Alvarinho produzido sem adição de sulfitos, e Soalheiro Oppaco, o primeiro vinho tinto que inaugura um novo capítulo na história da marca.

Olha que dois!

Alvarinho e Fumeiro. É a harmonização perfeita para uma visita à Quinta do Soalheiro que abre as portas à descoberta da sua vinha onde recorrem a conceitos de produção que promovem a biodiversidade da fauna e flora local, à participação na vindima ou a visitas guiadas à adega, que atingem o seu ponto alto na degustação de vinhos no terraço panorâmico, onde a brisa do rio Minho embala a contemplação do vinhedo e das montanhas lusas e galegas que circundam o vale.

A visita poderia terminar nesta visão do Terroir único da região, mas o convite é extensivo à vizinha Quinta da Folga, onde são imperdíveis os sabores do fumeiro tradicional de porco Bísaro, iguarias feitas segundo receituário antigo e de modo artesanal.

The management of Quinta de Soalheiro is currently under the responsibility of Maria Palmira Cerdeira and her children. Maria João Cerdeira and António Luís Cerdeira maintain the same determination to preserve the region's unique environment, through the promotion of sustainable viticulture. In an area protected by a range of mountains, which provide the ideal conditions for better ripening of grapes, the Soalheiro is a special Alvarinho, acknowledged by national and international experts from all over the world. Vibrant and elegant expression wines characterise the personality of Soalheiros wines, which open a new world of tasteful pleasures with the introduction of the innovative Terramatter, produced from grapes of organic growth, Nature "Pur Terroir", the first Alvarinho produced without addition of sulphites and Soalheiro Oppaco, the first red wine, which inaugurates a new chapter in the brand's history.

The perfect two!

Alvarinho and Fumeiro. It is the perfect harmonisation for a visit to Quinta de Soalheiro, which opens the doors to the discovery of its vineyard. In here, they resort to concepts of production, which promote biodiversity of the local fauna and flora, such as: participation in harvesting as well as guided visits to the winery. These reach their highest moment at the wine tasting on the panoramic terrace, where the breeze of the Minho River supports the contemplation of the vineyard as well as the Portuguese and Galician mountains, which surround the valley.

The visit could finish with this vision of the unique Terroir of the region; nevertheless, the invitation is extended to the neighbouring Quinta da Folga, where one cannot miss the flavours of traditional smoked Bísaro pork, delicacies made according to ancient recipes and in an artisan method.