

Vinhos em prova no AlgarveDesafiar o lado mineral do Alvarinho

Wines tasting in the AlgarveDesafiar the mineral side of Alvarinho



Vinhos em prova no Algarve

## Desafiar o lado mineral do Alvarinho



Nos dias 17 e 18 de fevereiro o convite é para descobrir a colheita de 2018 do Soalheiro Granit e do Soalheiro Mineral Rosé na Decante Algarve.

Com os vinhos frutados divulgados desde dezembro, chega agora a vez de Soalheiros mais minerais revelarem todo o seu esplendor. Trata-se do Soalheiro Granit e do Soalheiro Mineral Rosé, que desafiam a uma redescoberta do *terroir* dentro do *terroir*, ganhando forma e convidando quem os prova a ficar surpreendido a cada nova colheita. A edição de 2018 destes Alvarinhos, que necessitaram de mais tempo de estágio em adega para revelarem toda a sua mineralidade, será apresentada na Decante Algarve, num evento dedicado a profissionais do sector, nos dias 17 e 18 fevereiro.

### **Soalheiro Mineral Rosé: um vinho não consensual que apaixonou**

Em 2017, o **Soalheiro** desafiou os apreciadores a provar um Rosé que poderia não ser consensual e do agrado global, uma vez que não apresentava a intensidade de doçura e suavidade normalmente apresentada em alguns vinhos rosados. A aceitação excedeu as expectativas, e o Soalheiro Mineral Rosé rapidamente esgotou. Surge agora na versão de 2018, mantendo a persistência devido ao Pinot Noir e a elegância devido ao Alvarinho com um álcool moderado, que apaixonou os consumidores na primeira edição. Mineral e elegante, é um vinho para todos (sem limite de idade e que não escolhe sexos), mas que escolhe momentos. Pode ser apreciado como um excelente e descontraído aperitivo, muito adaptado à tendência atual de consumir vinho a copo, mas também se demonstra perfeito para harmonizar com pratos mais leve como saladas, peixes ou mariscos.

### **Soalheiro Granit: o lado mais mineral da casta alvarinho**

De perfil mais contido, com um final de boca direto e seco, vibrante e elegante, o Soalheiro Granit revela uma grande mineralidade. Surpreende à mesa pela sua flexibilidade. De perfil muito gastronómico, convida a harmonizar com diversos pratos de marisco ou peixe. Mas as suas especificidades tornam-no único: a origem das uvas que lhe dão corpo tem particularidades que dificilmente se encontram noutra Alvarinho. Oriundo de uma seleção específica de vinhas de pequena dimensão, implantadas em solo de origem granítica acima dos 300 metros, revela a mineralidade que relaciona o solo de origem granítica do *terroir* de Monção e Melgaço e a casta Alvarinho.