

Soalheiro Allo 2017

Soalheiro Allo 2017

**alivetaste**  
editorial services of wine, cuisine & quality hotels



## Soalheiro Allo 2017

👤 Mário Rodrigues, 51 mins atrás | ⌚ 1 min leitura | 📄 1

A versão 2017 do Soalheiro ALLO é ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves, trata-se de um vinho pleno de leveza e sobriedade que mistura na perfeição as castas Alvarinho e Loureiro.

De álcool mais moderado, este vinho branco com um equilíbrio impar, destaca o Alvarinho cheio de frutos tropicais e estrutura que contrasta com o Loureiro floral e pleno de elegância. Um vinho de cor amarela citrina e de aroma elegante e mineral, onde o Alvarinho confere estrutura e o Loureiro a distinção aromática. Sem dúvida... um paladar a descobrir!

A vindima mais precoce que já alguma vez se realizou no Soalheiro, tendo sido iniciada no final de agosto, mas desvendou um equilíbrio excepcional dos Alvarinhos e dos Loureiros da região. A precipitação, nos meses de verão, em especial nos meses de julho e agosto, foi muito baixa e as temperaturas, durante o dia, registaram-se moderadas a elevadas. Contudo, foram as noites frias características deste terroir que favoreceram uma maturação lenta e a preservação dos aromas. No final de agosto, o ponto ideal de maturação estava atingido. Com um início de setembro seco e de temperaturas moderadas, o final de vindima verificou-se extraordinário.