

Um Soalheiro perfeito para mariscos, carnes e aves

A perfect Soalheiro for seafood, meat and poultry

MUST

Um Soalheiro perfeito para mariscos, carnes e aves

100% produzido a partir da casta alvarinho, e das "vinhas velhas" do Soalheiro tem um perfil gastronómico ideal para acompanhar mariscos, pratos de peixe e pratos de carnes e aves.



Soalheiro Primeiras Vinhas surge agora na versão 2018. De perfil gustativo único, mantém a consistência, bem como a amplitude e solidez no aroma. A grande novidade é a maior persistência gustativa transmitida pelas Vinhas Velhas numa colheita 2018 muito especial que classificamos como perfeita. Integrado na família dos Soalheiros Minerais, o seu sabor encorpado, fresco e com grande complexidade gustativa aliado a um aroma elegante e cheio, que cresce no copo tornam o Soalheiro Primeiras Vinhas uma escolha persistente. Ao que acresce a complexidade conferida pelos 15% de barricas que tornam este vinho mais quente e cheio sem que para tal o sabor de barrica de carvalho se sobreponha ao carácter do Alvarinho.

Quer saber como foi feito o Lote 2018 do Primeiras Vinhas?



www.soalheiro.com

MUST

10.05.2019