

Soalheiro 2014

Soalheiro 2014



Soalheiro 2014 R\$ 180,00

Soalheiro é uma das vinícolas mais conhecidas da região. Seus vinhos são encorpados e potentes, mas sem perder a ótima acidez. Esse é bem jovem e com potencial para ser guardado por alguns anos, se preferir. *Soalheiro is one of the best-known wineries in the region. Its wines are full-bodied and powerful, but without losing their excellent acidity. This is a very young wine and has the potential to be stored for a few years, if that's what you prefer.*



www.mistral.com.br

VINHOS VERDES REFRESCANTES

Refreshing Vinho Verde

POR - BY DANIEL PERCHES

Escoger a bebida que melhor combina com cada situação não é tarefa fácil, mas alguns encontros são tão certos quanto um dia quente e um bom vinho verde. Esses vinhos são produzidos em Portugal no noroeste do país, em uma região rodeada de paisagens arborizadas (daí vem seu nome).

Seja um varietal da casta Alvarinho ou um *blend*, que pode ser de uvas, como a Loureiro, a Arinto ou a Avesso, invariavelmente encontraremos vinhos frescos, leves e muito gastronômicos, que combinam bem com frutos do mar e saladas.

Para os que gostam de guardar os vinhos em adegas e apreciá-los mais envelhecidos, aí vai uma boa notícia: aqueles feitos com a uva Alvarinho têm bom potencial para isso. Ao ganharem idade, também ganham aromas bem diferentes e complexos, lembrando frutas em calda. É possível até harmonizar com pratos mais encorpados, como uma massa com molho à base de queijos ou até mesmo um fondue.

Selecionamos alguns rótulos que representam muito bem a região, mas há muito mais para se explorar.

CHOOSING the drink that best suits each situation is no easy task, but few pairings are as accurate as a hot day and a good Vinho Verde. These wines are produced in Portugal, in the northwest, in a region surrounded by wooded landscapes hence the name.

Whether a variety of Alvarinho or a blend, which can be made from grapes such as Loureiro, Arinto, or Avesso, invariably you'll find fresh, light, and gastronomic wines that pair well with seafood and salads.

For those who like to keep their wines in cellars and enjoy them after some aging, here's some good news: those made from the Alvarinho grape have good aging potential. After aging, they also attain very different, complex aromas, recalling fruit in syrup. You can even harmonize them with more full-bodied dishes like pasta with a cheese-based sauce or even a fondue.

We've selected some labels that represent the area very well, but there's much more to explore.