

Soalheiro Espumante Alvarinho

Soalheiro Sparkling Alvarinho

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

## Soalheiro Espumante Alvarinho

A criar Espumante de Alvarinho desde 1995, a primeira marca de alvarinho de Melgaço tem no seu portefólio o Soalheiro Bruto Alvarinho e o Soalheiro Bruto Rosé



Duas variações 100% pur terroir da região de Monção e Melgaço, estes espumantes revelam a frescura aromática do terroir da região, sendo ideais para quase tudo. O sabor apresenta persistência e complexidade tornando-os um versátil acompanhamento gastronómico. Ideais como aperitivo ou para acompanhar pratos tradicionais como assados no forno, bacalhau ou cabrito.

---

De cor amarela citrina, bolha fina e persistente, o Soalheiro Espumante Bruto Alvarinho possui um aroma que revela a fruta da casta Alvarinho, denotando um bom equilíbrio entre a acidez e o álcool. A elaboração de um Espumante a partir da casta Alvarinho obriga a uma escolha criteriosa das uvas. O mosto resultante desta seleção fermenta a temperatura controlada, obtendo-se o vinho base para espumante. Este vinho sofre, já em garrafa, uma segunda fermentação. A permanência na cave e a temperatura baixa e constante durante vários meses permite que este espumante mostre toda a elegância da casta Alvarinho.

Já o Soalheiro Espumante Bruto Rosé apresenta cor rosa salmão e bolha fina e persistente. De aroma elegante e delicado, o sabor apresenta persistência e muita profundidade com uma agradável complexidade. As uvas de Touriga Nacional caracterizadas pela pouca intensidade de cor na região juntamente com a casta Alvarinho são a base deste Soalheiro muito ligeiro de cor. A casta Touriga Nacional complementa a casta Alvarinho fornecendo estrutura de boca dando elegância e persistência. O mosto resultante desta seleção fermenta a temperatura controlada, obtendo-se o vinho base para espumante. Este vinho sofre, já em garrafa, uma segunda fermentação.

Em ambos os casos, finda a fase de fermentação e estágio, procede-se ao “degorgement”, operação que permite a eliminação das leveduras existentes em garrafa e a substituição da cápsula metálica provisória pela rolha definitiva típica do espumante.

---