

SOALHEIRO LANÇA PRIMEIRO ESPUMANTE BRUTO DE ALVARINHO SEM SULFITOS

SOALHEIRO LAUNCHES FIRST GROSS SPARKLE OF ALVARINHO WITHOUT SULPHITES



MELGAÇO: PRIMEIRO ESPUMANTE BRUTO DE ALVARINHO SEM SULFITOS NASCE NO MUNICÍPIO MAIS A NORTE

por Rádio Vale Do Minho | 30 Janeiro, 2019



A Quinta de Soalheiro, em Melgaço, lançou recentemente o primeiro espumante bruto de Alvarinho sem sulfitos. O *Soalheiro Espumante Bruto Nature* [na foto] é "baseado no método ancestral, onde as pérolas de leveduras criam o gás muito fino e delicado existente dentro da garrafa, e a rolha, especialmente selecionada para o efeito, acompanha o espumante desde a sua criação e fermentação em garrafa até à abertura final para os vossos copos", descreve aquela adega.

"A ausência de adição de sulfitos e de dosagem no final (bruto natural sem qualquer adição) e a permanência na cave, a temperatura baixa e constante durante 18 meses permitiu que este espumante mostre toda a elegância da casta Alvarinho numa perspetiva de maior complexidade e menos fruta", realça a Quinta de Soalheiro.

A acompanhar esta inovação, foi também lançado o *Soalheiro Espumante Bruto Barrica*. "Fermenta e estagia em barricas de carvalho usado durante 12 meses antes da segunda fermentação em garrafa", explica a Quinta de Soalheiro. "Esta etapa vai conferir ao espumante um carácter de aroma mais evolutivo e intenso, bem com uma textura de boca mais larga e persistente". A permanência na cave, a temperatura baixa e constante durante 36 meses permitiu que este espumante "mostre toda a elegância da casta Alvarinho, numa perspetiva de maior complexidade e menos fruta, a que o espumante Soalheiro Espumante clássico nos habituou".

Para já, refere a Quinta de Soalheiro, a produção destas duas variáveis é limitada. A prova poderá ser apenas feita "em locais muito específicos", refere a adega em nota de imprensa.