

Soalheiro Nature

Soalheiro Nature

RECURSOS HUMANOS E GESTÃO
human

Soalheiro Nature «Pur Terroir»

Sabores intensos e complexos



Estamos perante o primeiro Alvarinho 100% elaborado sem adição de sulfitos que se reflete na motivação diária para a inovação e a irrequieta tentação de fazer diferente. A elasticidade da casta Alvarinho é extraordinária, e é com a paixão e com a vontade de se ultrapassar que o **Soalheiro** vai assumindo dimensões com personalidades marcantes.

A cor e o aroma são intensos e apesar da ausência de sulfitos adicionados o aroma e o sabor têm mineralidade e fruta. O sabor é complexo com início macio e redondo devido à malolática completa com final marcante e intenso. Trata-se de um vinho adequado para acompanhar pratos de peixe e carnes brancas, mas acima de tudo trata-se de um vinho a pedir comida.

O Soalheiro Nature revela a preocupação crescente com a sustentabilidade ambiental. As uvas de Alvarinho são colhidas manualmente nas vinhas da Quinta de Soalheiro, onde se recorre a conceitos de produção que valorizam a biodiversidade e o ecossistema vitícola, fomentando a sustentabilidade ambiental. O microclima que influencia a produção das uvas de Alvarinho é muito particular. Melgaço, a região mais a norte de Portugal, está protegida por um conjunto de serras que permitem um casamento perfeito entre a pluviosidade, a temperatura e as horas de sol necessárias para a melhor maturação das uvas da casta Alvarinho. O engarrafamento sem filtração faz com que o vinho em garrafa esteja sujeito a depósito, o que é essencial para a proteção da oxidação, facilitando uma evolução estável deste Soalheiro «fora da caixa».