

Soalheiro lança primeiro Alvarinho bio sem adição de sulfitos

Soalheiro launches first biological alvarinho without the addition of



SOALHEIRO LANÇA PRIMEIRO ALVARINHO BIOLÓGICO SEM ADIÇÃO DE SULFITOS



No ano em que assinala 35 anos, a Quinta de Soalheiro lança o primeiro Alvarinho biológico produzido sem adição de sulfitos: o Soalheiro Nature "Pur Terroir".

Tal como o Terramatter, que surge agora na versão 2016, é um Soalheiro integralmente diferente. Elaborado com uvas de produção biológica da casta Alvarinho e não sujeito a filtração, a cor e o aroma do Nature são intensos e o sabor complexo. É um Alvarinho 100% elaborado sem adição de sulfitos, com fermentação alcoólica e malolática completas.

O engarrafamento sem filtração faz com que o vinho em garrafa esteja sujeito a depósito, sendo este depósito essencial para a proteção da oxidação, facilitando uma evolução estável deste Soalheiro.

O Soalheiro Nature surge na colheita 2016 pela primeira vez. Esta primeira colheita ocorre num ano muito importante em que o Soalheiro comemora 35 anos. *"Este Soalheiro pode ser amado, ou não, mas tem para nós a responsabilidade de levar esta casta ao limite no seu 'Pur Terroir' Monção e Melgaço, o ponto mais norte de Portugal e a origem do Alvarinho"*, afirmam os produtores.

O Terramatter, por sua vez, é um vinho diferente feito com uvas biológicas. A edição de 2016 surge mais expressiva aromáticamente, mantendo a sua personalidade vincada e o perfil diferenciado. Tem fermentação malolática parcial em barricas de castanho, por não estar sujeito a filtração, pela seleção de uvas de produção biológica e pela vindima mais precoce, que origina um teor alcoólico moderado.