

Soalheiro Reserva 2018

Soalheiro Reserva 2018

alivetaste
editorial services of wine, cuisine & quality hotels

Soalheiro Reserva 2018

Um Alvarinho com ADN especial, 100€ barrica, o Soalheiro Reserva 2018 tem uma nova dimensão em volume de boca e desafia as harmonizações convencionais dos vinhos brancos



A'livetaste online

11.02.2020

Com fermentação e estágio total em barrica de carvalho francês, surge o Soalheiro Reserva 2018. O vinho mais estruturado da família Soalheiro apresenta cor amarela intensa, aroma elegante e persistente com nuances de barrica, mas mantem a frescura e a fruta da casta Alvarinho. Pelo seu perfil encorpado e complexo, desafia as harmonizações convencionais dos vinhos brancos, figurando-se ideal para pratos de maior consistência e complexidade, tradicionalmente mais associados à harmonização com vinhos tintos.

Com uvas provenientes da vindima 2018, um pouco mais quente que o habitual, o Reserva desvenda o Alvarinho na sua essência, sem que a madeira mascare as potencialidades da casta, estando as nuances de barrica muito bem integradas. Uma dimensão do Soalheiro que mostra a elasticidade da casta Alvarinho, permitindo enaltecer a excecionalidade do território e dos Vinhos Brancos Portugueses.

Também a escolha das barricas tem em atenção os detalhes. De tosta média e de grão apertado, permitem preservar a identidade aromática do Alvarinho, mas acrescenta-lhe uma nova dimensão em volume de boca.

Um Alvarinho muito especial

Na adega Soalheiro descubra mais sobre este vinho em www.youtube.com/watch?v=PKsLxgx7TIU
