

Soalheiro Clássico 2017

Soalheiro Clássico 2017

BLOGUE DO MINHO

NOVO SOALHEIRO CLÁSSICO 2017 É REFERÊNCIA NO ORIENTE

Carlos Gomes 21.02.18

Elegância aromática e persistência de sabor deste Vinho Verde Alvarinho de Monção e Melgaço, um produtor já bem conhecido dos Portugueses, conquista dupla medalha de ouro no maior concurso de vinhos do mercado nipónico.



É com satisfação que a Quinta de Soalheiro vê a recém-lançada versão 2017 do Soalheiro Clássico galardoada com Duplo Ouro na edição 2018 do maior concurso de vinhos do Japão: SAKURA - *Japan Women's Wine Awards*. Elegância aromática e persistência de sabor continuam a ser as palavras chave no seu carácter. Um Soalheiro 100% Alvarinho e efetivamente um clássico que leva o Vinho Verde Alvarinho de Monção e Melgaço aos quatro cantos do mundo. Trata-se de uma competição internacional de vinhos cujo painel de jurados é composto exclusivamente por especialistas de vinho do sexo feminino (*Sommeliers, Chefs, jornalistas de vinho e compradores*). Em prova estiveram 4.342 vinhos de 31 países.

INSEPARÁVEL DA GASTRONOMIA ORIENTAL

O Soalheiro clássico é a mais consensual das dimensões do Soalheiro e aquela que melhor acompanha a gastronomia leve e descontraída. Ideal para acompanhar mariscos, pratos de peixe, pratos de carne de aves e massas, encaixa na perfeição os sabores da gastronomia portuguesa e é, efetivamente, inseparável da gastronomia oriental (*sashimi, sushi, dim sum, guiozas, ...*).

SOALHEIRO NATURE "Pur Terroir"

NOVIDADES A CAMINHO PARA SEREM DESCOBERTAS COM ENTUSIASMO

A elasticidade da casta Alvarinho é extraordinária e é com a paixão por esta casta que teremos em breve mais surpresas. A edição 2017 do Soalheiro Nature "Pur Terroir" será lançada brevemente e convida a ser descoberto com entusiasmo. Afinal é 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. Primeiro estranha-se e depois entranha-se.