

Novo Soalheiro ALLO2016

New soalheiro ALLO 2016

alivetaste
editorial services of wine, cuisine & quality hotels

Novo Soalheiro ALLO 2016

23
JAN 2017

publicado em: Notícias |

Muito elegante e de álcool mais moderado, o novo Soalheiro ALLO 2016 foi apresentada pela Quinta de Soalheiro, cheio de frutos tropicais e estrutura do alvarinho que contrasta com o loureiro floral e pleno de elegância, conferindo equilíbrio a este vinho branco



ALLO é um vinho branco com perfil aromático, frescura e teor alcoólico moderadamente baixo. O Alvarinho confere estrutura e o Loureiro a distinção aromática. As uvas são provenientes de vinhas de Alvarinho e Loureiro localizadas no seu terroir de excelência, respetivamente o vale do rio Minho e o vale do rio Lima em solo de origem granítica. As uvas são colhidas manualmente em caixas de pequena capacidade. Após a prensagem, o mosto obtido decanta durante 48 horas, segue-se a fermentação, a temperatura controlada, usando leveduras pré-selecionadas para o efeito. O engarrafamento efetua-se após a estabilização do vinho, sendo seguido de um estágio em garrafa. O resultado final? Um vinho de cor amarela citrina e de aroma elegante e mineral.

Ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.