

O novo Soalheiro Nature 2018 sem sulfitos promete “mudar a sua cultura sensorial



The new sulphite-free Soalheiro Nature 2018 promises to “change your sensory culture

O novo Soalheiro Nature 2018 sem sulfitos promete “mudar a sua cultura sensorial”

De sabor intenso, o Soalheiro “Nature Pur Terroir” 2018 é um Alvarinho elaborado sem adição de sulfitos, com fermentação alcoólica e malolática completas, e uma porta de aprendizagem para o que poderá ser o vinho do futuro.



A cor e o aroma são intensos e apesar da ausência de sulfitos adicionados o aroma e o sabor têm mineralidade e fruta. O engarrafamento, sem filtração, faz com que o vinho em garrafa esteja sujeito a depósito, sendo este depósito essencial para a proteção da oxidação. O sabor é complexo, com início macio e redondo, devido à malolática completa, e o final marcante e intenso. Como harmonização, a sugestão vai para pratos de peixe e carnes brancas.

Os produtores consideram o Soalheiro Nature “um desafio enológico fantástico” e desafiam a olhar para este vinho “como uma fonte de aprendizagem. Algo que vai mudar a sua cultura sensorial. Como um filme que não percebemos de imediato a sua mensagem, mas que no final mudou algo na nossa maneira de o perceber. Podemos gostar ou não. Mas, certamente, não ficamos indiferentes.”