

Soalheiro lança primeiro Alvarinho bio sem adição de sulfitos

Soalheiro launches first biological alvarinho without the addiction of



Soalheiro lança primeiro Alvarinho bio sem adição de sulfitos

[Fonte: [Voz do Campo](#)]

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 "fora da caixa".

Esta primeira colheita surge num ano muito importante em que o Soalheiro comemora 35 anos de pioneirismo no Alvarinho. "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.