

Soalheiro Nature

Soalheiro Nature

alivetaste
editorial services of wine, cuisine & quality hotels

Soalheiro Nature “Pur Terroir”

Mário Rodrigues, 3 dias atrás | 2 min leitura | 13

O Soalheiro Nature “Pur Terroir” surge agora na sua 2ª edição. Estamos perante 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.



Tribute to Claudia – Vila Joya’s International Gourmet Festival 2017

November 10, 2017

Reduced – Turnip Cabbage, Mushroom – By Chef Paul Ivic

Paired with: Soalheiro Nature Pur Terroir 2016 – Vinho Verde Monção e Melgaço

Photo: Vasco Celio / Stills.pt

A elasticidade da casta Alvarinho é extraordinária e é com a paixão e com vontade de se ultrapassar, que o Soalheiro vai assumindo dimensões com personalidades marcantes.

A cor e o aroma são intensos e apesar da ausência de sulfitos adicionados o aroma e o sabor têm mineralidade e fruta. O sabor é complexo com início macio e redondo devido à malolática completa com final marcante e intenso. Trata-se de um vinho perfeito para acompanhar pratos de peixe e carnes brancas... mas acima de tudo trata-se de um vinho a pedir comida.

‘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.’

O Soalheiro Nature revela a preocupação crescente com a sustentabilidade ambiental. As uvas de Alvarinho são colhidas manualmente nas vinhas da Quinta de Soalheiro, onde se recorre a conceitos de produção que valorizam a biodiversidade e o ecossistema vitícola, fomentando a sustentabilidade ambiental. O microclima que influencia a produção das uvas de Alvarinho é muito particular. Melgaço, a região mais norte de Portugal, está protegida por um conjunto de serras que permitem um casamento perfeito entre a pluviosidade, a temperatura e o número de horas de sol necessários à melhor maturação das uvas da casta Alvarinho. 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”.

AliveTaste

24.03.2018