

Soalheiro desafia os seus sentidos

Soalheiro challenges your senses

alivetaste
editorial services of wine, cuisine & quality hotels

Soalheiro desafia os seus sentidos

live: Mário Rodrigues, 6 dias atrás | ⌚ 3 min leitura | 👁 12

“Soalheiro Infusion Selection” com prazer, infusões naturais, vinho e gastronomia, numa procura apaixonada pelo detalhe do território onde se insere



Este Natal, deixe-se envolver por uma nova abordagem relacionada com prazer, infusões naturais, gastronomia e Soalheiro com a nova coleção de infusões – “Soalheiro Infusion Selection”. Ligado, há mais de 40 anos, à produção de vinho Alvarinho, sempre com o foco na biodiversidade e sustentabilidade ambiental, a Quinta de Soalheiro continua a apostar numa procura apaixonada pelo detalhe do território onde se insere – The Pur Terroir.

“Esta região tem uma grande tradição de simplicidade no consumo, privilegiando infusões de ervas espontâneas muito saborosas e saudáveis. Deixe-se surpreender pelas excelentes ligações entre o terroir do vinho e das ervas aromáticas.” afirmam os produtores.

Olhamos para as infusões como olhamos para o vinho e para a gastronomia. Uma simbiose de aromas e sabores. As infusões podem estar sempre presentes, mais no fim da refeição do que no início, e complementam os sabores dos vinhos que assumem quase sempre papel central na mesa. Piscamos também o olho aos que não são vînicos, mas gostariam de sentir os prazeres dos que como nós apreciamos! Aqui ficam algumas dicas. A “Soalheiro Infusion Selection” é composta por 10 ervas espontâneas características do terroir Soalheiro e harmonizam com a gastronomia local e claro com perfis distintos de Soalheiro. Não acredita? Tem de provar... Alcachofra, alecrim, cidreira, hortelã pimenta chocolate, hortelã verde, lúcia-lima, perpétua vermelha, tomilho e tomilho-limão. Basta encontrar o seu perfil Soalheiro.

A Lúcia Lima é certamente um clássico, de aroma revigorante, fresco, citrino de sabor suave, ligeira adstringência e macia e o casamento perfeito com o Soalheiro Clássico, que enaltece a frescura aromática da casta Alvarinho. Com a Hortelã Verde descobrimos o aroma do campo do Minho. Pela sua frescura e suavidade harmoniza com arroz e assados no forno e claro o Espumante de Alvarinho. Com personalidade, digestivo e o parceiro ideal com Lúcia-Lima, a Alcachofra combina com o perfil Soalheiro Nature. O Alecrim, floral, balsâmico e de sabor intenso é um relaxante e ideal para aromatizar assados e grelhados. O Soalheiro Mineral Rosé fará a continuação... O Soalheiro Primeiras e o Soalheiro 9% casam na perfeição com o aroma suave e muito delicado da Cidreira. Ideal para um momento relaxante... ou sempre que o prazer pedir. O aroma balsâmico (madeira) do Tomilho torna-o um aliado do Soalheiro Reserva marcado por alvarinho fermentado em casco de carvalho. Intenso, pode ser utilizado em quase toda a cozinha. Mais suave, o Tomilho Limão é utilizado em saladas, pratos delicados e grelhados. Um relaxante para introduzir um Soalheiro Allo.

Mas se gosta de sabores mais irreverentes, o ideal é experimentar a Hortelã Pimenta Chocolate e a Perpétua Vermelha. O primeiro, de perfil revitalizante, estimulante e digestivo harmoniza com pratos frescos e leves e antecede na perfeição o Soalheiro Terramater Unfiltered. O segundo, de aroma e sabor forte, provoca sensações contraditórias pelo seu travo amargo e enaltece a vontade de experimentar caminhos diferentes, tal como o Soalheiro Oppaco, o primeiro vinho tinto com Alvarinho que inova nos vinhos tintos da região com o potencial que a natureza oferece. Usado em decoração de pastelaria fará sucesso pela sua cor atraente e forte.

Segredos de preparação, coleção de infusões, propriedades terapêuticas e detalhes específicos disponíveis em: www.soalheiro.com/infusions
