

Melgaço: Aí está o Soalheiro Sauvignon Blanc & Alvarinho – Uma junção “improvável”

Melgaço: There is the Sauvignon Blanc & Alvarinho Soalheiro - An "improbable"



MELGAÇO: AÍ ESTÁ O SOALHEIRO SAUVIGNON BLANC & ALVARINHO – UMA JUNÇÃO “IMPROVÁVEL”

por Rádio Vale Do Minho | 14 Abril, 2019



A Quinta de Soalheiro apresentou esta semana a mais recente novidade: o Soalheiro Sauvignon Blanc & Alvarinho. Como a própria produtora defende, é a “junção improvável” de duas castas de referência mundial.

Composto por 70% de *Sauvignon Blanc* e 30% de *Alvarinho*, fermenta após decantação suave em cuba de inox entre os 16 e os 18°C. “Permite conseguir um vinho ao mesmo tempo aromático, com toques vegetais do *Sauvignon Blanc*, com um fim de boca mais largo e mineral conseguido pela profundidade do *Alvarinho*”, explica a Quinta de Soalheiro em nota de imprensa.

Trata-se de um Soalheiro de cor citríca, aromático com toques de espargos e tropicais suaves e fim de boca persistente e mineral, figurando-se ideal para harmonizar com peixes e mariscos, aves e globalmente carnes brancas. Numa sugestão mais personalizada do produtor, “que tal acompanhar com espargos grelhados e lasanhas vegetarianas?”. Fica a dica.

“A nossa procura do potencial da região levou-nos a descobrir, nos últimos anos, a casta tinta *Pinot Noir* e a sua excelente adaptação ao nosso território do Minho”, contam os produtores. “Juntamente com o *Pinot Noir*, descobrimos o *Sauvignon Blanc*, variedade extremamente conhecida e espalhada pelo mundo fruto do seu contributo para a elaboração de vinhos brancos de qualidade. Algo que achamos que está igualmente a acontecer com o *Alvarinho*!” salientam.