

Vinho Soalheiro

Soalheiro wine



3 VINHOS PARA UM OUTUBRO BEM "REGADO" À MESA



O vinho é uma das únicas bebidas capazes de reunir grupos de amigos ou famílias à mesa. E para que as suas próximas refeições sejam um hino à alegria e ao convívio, temos quatro vinhos que vão assentar como uma luva nos seus repastos.

Um licoroso tinto, um alvarinho e um colheita tardia. Estes são os "mosqueteiros" da vinha que lhe vamos sugerir para o seu próximo jantar ou almoço em boa companhia. São sugestões que vão bem com vários pratos ou entradas, desde enchidos, às carnes vermelhas ao marisco e peixe. Para festejar e brindar. Com moderação, claro.

Alvarinho Soalheiro



A Wine & Spirits Magazine distinguiu a Quinta de Soalheiro como uma das melhores produtoras de vinho do mundo e incluiu o Soalheiro no '2015 TOP 100 WINERIES'. Este é o mote para a nossa sugestão, que lhe vai levar à mesa um vinho com um perfil preciso, sobriedade aromática e uma grande elegância de sabor.

Pode contar com um aroma elegante, mineral e tropical, com um grande equilíbrio de sabor, fresco e intenso, antecipando uma boa capacidade de evolução em garrafa. Este Soalheiro apresenta-se com uma cor amarela citrina, com um sabor intenso e tropical com notas minerais. O Soalheiro 2014 é um clássico com um perfil preciso, sobriedade aromática e uma grande elegância de sabor. É ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves.
