

Soalheiro Mineral Rosé

Soalheiro Mineral Rosé

Gazeta Rural



Soalheiro Mineral Rosé promete ser uma redescoberta do terroir

Produtor de Alvarinho desafia o mundo dos vinhos rosés

É sob a premissa que o terroir de Monção e Melgaço tem um enorme potencial a explorar, e que não permite apenas a produção de excelentes Alvarinhos monovarietais únicos no mundo, que a Quinta de Soalheiro entra no mundo dos vinhos rosados com o lançamento do Soalheiro Mineral Rosé. O objectivo? Desafiar os apreciadores a provar um Rosé que poderá não ser consensual e do agrado global, uma vez que não apresenta a intensidade de doçura e suavidade normalmente apresentada em alguns vinhos rosados.

Para os produtores, "a vontade de criar um vinho Soalheiro Rosé com uma dimensão mineral era grande e como já tínhamos experiência com o Soalheiro Bruto Rosé Espumante, um espumante que se tem afirmado e crescido no Soalheiro, estava na hora de avançar para este desafio". Acrescentado, "estamos confiantes, pelas inúmeras provas que o Soalheiro Team fez e pela sua aprovação interna, que vai permitir aos consumidores redescobrir o nosso terroir". A primeira edição do Soalheiro Mineral Rosé terá uma produção muito limitada (5000 garrafas) e foi lançada este fim de semana no Palácio do Freixo, num evento da Decante Vinhos que contou com a participação de cerca de trinta produtores. Para este ano, está ainda previsto o lançamento nos mercados Holandês e Alemão.

Soalheiro Mineral Rosé: um vinho que escolhe momentos

Mineral e elegante, este Soalheiro é descrito pelos produtores como "um vinho para todos - sem limite de idade e que não escolhe sexos - mas que escolhe momentos e que esperamos que os consumidores encontrem um grande momento para o Soalheiro Mineral Rosé. Queremos fazer parte dos momentos especiais." A casta Alvarinho, produzida em vinhas de altitude e que tem uma dimensão mais intensa, fresca e mineral, o Soalheiro aliou a casta Pinot Noir, também produzida na região e que apresenta uma dimensão mais aromática e elegante. Desta forma, surge um vinho ao mesmo tempo aromático e fresco, com um fim de boca mineral, e ao mesmo tempo muito guloso. O Soalheiro Mineral Rosé pode ser apreciado como um excelente e descontraído aperitivo, muito adaptado à tendência actual de consumir vinho a copo, mas também demonstra-se perfeito para harmonizar com pratos mais leve como saladas, peixes ou mariscos.

Uma das grandes preocupações do Soalheiro é produzir "vinhos para beber com prazer", acreditando na qualidade e na tendência para apreciar vinhos com um álcool mais moderado. Este Soalheiro Mineral Rosé consegue ter persistência devido ao Pinot Noir e elegância devido ao Alvarinho com um álcool moderado de 12%. "Acreditamos que este estilo de vinho completa esta nossa preocupação no Soalheiro. Por outro lado, acreditamos que a evolução do consumo nos bares, antes e depois da refeição, adaptasse perfeitamente a este estilo" concluem os produtores.



16 www.gazetarural.com