

Soalheiro novo

New Soalheiro

CORREIO
da manhã

Soalheiro novo

O PRODUTOR DE ALVARINHOS LANÇA O PRIMEIRO VINHO TINTO, FEITO COM UM LOTE DE CASTAS BASTANTE CURIOSO

VINHO **OPPACO 2013**
 PRODUTOR **SOALHEIRO**
 ENÓLOGO **ANTÓNIO LUÍS CERDEIRA**
 PREÇO **16 EUROS**

POR **EDGARDO PACHECO**

Por via dos diferentes perfis de vinhos feitos com Alvarinho, a marca Soalheiro é sinónimo de irreverência e inovação. Depois do mais recente Terra-matter 2014 (provocará conversa na região), os irmãos António Luís e Ma-

ria João Cerdeira preparam-se para, com o Soalheiro Oppaco 2013, revolucionar o conceito de vinho tinto da região dos verdes, só apreciado no Minho por homens de barba rija. Se a tradição diz que um verde tinto é carregado e duro na boca, este Soalheiro quebra as regras e apresenta-se com uma finura e elegância impressionantes. Em rigor, o Oppaco é uma nova categoria de

vinho, que tem a particularidade de resultar de um lote entre a casta tinta Vinhão e a casta branca Alvarinho. Ou seja, a poderosa e rústica casta dos verdes tintos recebe o contributo da elegância do Alvarinho. Parecerá estranho nos dias que correm, mas o loteamento de castas tintas e brancas faz parte da tradição. Este é um conceito de tinto que vai dar que falar. ☉



Abrir caminhos

Cientes do peso institucional que a marca detém na região, os irmãos Cerdeira afirmam: "Tentamos com este vinho criar mais um caminho para os vinhos tintos da região", assumindo que um tinto do Minho também poderá revelar potencial de guarda. Uma coisa é certa, outros produtores irão seguir o exemplo do Soalheiro.

HÁ POR AQUI notas de frutos vermelhos (morango, romã) à mistura com cheiros de adega em tempo de vindima. Na boca, deliciosamente fresco e nada alcoólico. Só por isso se agradece.

