

Vinhos a não perder

Wines not to be missed

MADE IN PORTUGAL  
**OS TAIS**  
BLOGUE  
SINCE 2015

## VINHOS A NÃO PERDER

Tendo a sua aposta nos Espumantes começado em 1995, o Soalheiro tem no seu portefólio quatro variações 100% pur terroir da região de Monção e Melgaço - o Soalheiro Espumante Bruto Alvarinho, o Soalheiro Espumante Bruto Rosé, o Soalheiro Espumante Bruto Nature e o Soalheiro Espumante Bruto Barrica. De perfil mais conservador ou mais "fora da caixa", pelas suas particularidades arrojadas não deixarão os consumidores indiferentes. Muito versáteis acompanham uma grande diversidade de gastronomia e são claramente espumantes para carne ou gastronomia intensa.



---

Pura inovação, o Soalheiro Bruto Nature desafia-o a provar o primeiro espumante de Alvarinho sem sulfitos. Após o lançamento do primeiro Alvarinho produzido sem adição de sulfitos, o Soalheiro Nature "Pur Terroir", chegou a hora de criar um espumante na mesma linha e completamente "fora da caixa". Baseado no método ancestral, onde as Pérolas de Leveduras criam o gás muito fino e delicado existente dentro da garrafa, e a rolha, especialmente selecionada para o efeito, acompanha o espumante desde a sua criação e fermentação em garrafa até à abertura final para os vossos copos. A ausência de adição de sulfitos e de dosagem no final (bruto natural sem qualquer adição) e a permanência na cave, a temperatura baixa e constante durante 18 meses permitiu que este espumante mostre toda a elegância da casta Alvarinho numa perspetiva de maior complexidade e menos fruta. A cor e o aroma do Soalheiro Bruto Nature são intensos e o sabor complexo, a pedir que seja descoberto com entusiasmo. Afinal é um Alvarinho 100% elaborado sem adição de sulfitos, com fermentação alcoólica e malolática completas e sujeito a uma segunda fermentação em garrafa para se tornar espumante. A rolha, de seleção especial, sujeita a fermentação não apresenta a conicidade habitual do espumante e as Pérolas de Leveduras são reais, de sabor neutro e bem visíveis, normalmente no último copo, podendo ser também degustadas.

---



A elaboração de um Espumante a partir da casta Alvarinho obriga a uma escolha criteriosa das uvas. A nossa tradição recorria à fermentação neutra em inox para obter o vinho base com mais intensidade de fruta. O Soalheiro Espumante Bruto Barrica fermenta e estagia em barricas de carvalho usado durante 12 meses antes da segunda fermentação em garrafa. Esta etapa vai conferir ao espumante um carácter de aroma mais evolutivo e intenso, bem com uma textura de boca mais larga e persistente. A permanência na cave, a temperatura baixa e constante durante 36 meses permitiu que este espumante mostre toda a elegância da casta Alvarinho, numa perspetiva de maior complexidade e menos fruta, a que o espumante Soalheiro Espumante clássico nos habituou.

---

Apresenta cor amarela intensa, bolha fina e persistente. O aroma revela aroma terciários e abaunilhados, denotando um bom equilíbrio entre a acidez e o álcool. O sabor apresenta persistência, complexidade, mas ao mesmo tempo elegância.



Exuberante e expressivo, apresentamos o Soalheiro Espumante Bruto Alvarinho. Um Espumante de Alvarinho, de cor amarela citrina, bolha fina e persistente, que possui um aroma que revela a fruta da casta, denotando um bom equilíbrio entre a acidez e o álcool. O mosto, resultante de uma seleção criteriosa das uvas, fermenta a temperatura controlada, obtendo-se o vinho base para espumante. Este vinho sofre, já em garrafa, uma segunda fermentação. A permanência na cave e a temperatura baixa e constante durante vários meses permite que mostre toda a elegância da casta Alvarinho. Um versátil acompanhamento gastronômico, ideal como aperitivo ou para acompanhar pratos tradicionais como assados no forno, bacalhau ou cabrito.



---

A cor rosa salmão, a bolha fina e persistente e o aroma elegante e delicado são características do Soalheiro Espumante Bruto Rosé. O sabor é persistente, com muita profundidade e agradável complexidade, o que o torna um versátil acompanhamento gastronómico, ideal como aperitivo ou para acompanhar pratos tradicionais como assados no forno, bacalhau ou cabrito. As uvas de Touriga Nacional, caracterizadas pela pouca intensidade de cor na região, juntamente com a casta Alvarinho são a base deste Soalheiro, fornecendo estrutura de boca. O mosto resultante desta seleção fermenta a temperatura controlada, obtendo-se o vinho base para espumante. Este vinho sofre, já em garrafa, uma segunda fermentação.

---