

É para guardar

It's to save



**seleção nacional** TEXTO EDGARDO PACHECO

NA MAIORIA DOS CASOS, UM ALVARINHO QUE SE PREZE  
GANHA COMPLEXIDADE COM O PASSAR DO TEMPO

# É PARA GUARDAR

COMPRE O VINHO  
AGORA E BEBA-O  
DAQUI POR UM ANO

**À FAMÍLIA CERDEIRA SE DEVE a produção de Alvarinhos de grande categoria.**

Mas o que nos parece mais triste é que muitos consumidores, apesar de reconhecerem tal facto, têm, por desconhecimento e pressa, comportamentos que nem sempre respeitam a qualidade dos vinhos Soalheiro.

Percebemos que é sempre uma excitação abrir uma garrafa de Soalheiro Reserva acabada de chegar ao mercado, mas a verdade é que, ao fazê-lo, o consumidor está a perder a hipótese de provar um vinho que ganharia mais com-

plexidade se ficasse a descansar um, dois ou três anos (pelo menos).

Com tempo de garrafa, um Alvarinho ganha aromas terciários fantásticos. Fica mais misterioso e capaz de acompanhar pratos sofisticados, alguns de carne.

Peguemos neste Soalheiro Reserva 2015. Está fantástico com os seus aromas de limão, de fruta e de flores e uma boca com estrutura e volume. Mas, daqui por um ano vamos começar a sentir notas minerais e vegetais, com flores secas.

Donde, devemos comprar as garrafas agora (24 € cada) e beber o vinho mais tarde. ■

