

Alvarinho Soalheiro 2014

**VINOTÍCIAS**

Alvarinho Soalheiro 2014

## ALVARINHO SOALHEIRO 2014



• **Vinho da Semana 242016** - • **ALVARINHO SOALHEIRO 2014 – VINHOS VERDES – SUB-REGIÃO DE MONÇÃO E MELGAÇO - PORTUGAL** – Soalheiro é Vinho Verde, Soalheiro é Alvarinho. A afirmação anterior só poderia ser usada naquele que é o produtor, ou melhor, um dos produtores, ex-libris da região dos Vinhos Verdes e da casta Alvarinho.

Na verdade, trata-se da primeira marca de Alvarinho em Melgaço, que é comandada por Luís Cerdeira, um jovem dinâmico enólogo que muito tem feito pela Região e pela casta Alvarinho. As vinhas de Alvarinho foram plantadas em 1974, nascendo a marca Soalheiro em 1982 pela mão de António Cerdeira, pai de Luís, que depressa se tornou a grande marca de referência de Alvarinho. Os vinhos Soalheiro são autênticos, e uma expressão verdadeira da casta e do "terroir" de onde provêm. Para os amantes da casta Alvarinho e da Região dos Vinhos Verdes, estes vinhos são puro deleite.

Simplemente o melhor e mais premiado Alvarinho da atualidade, considerado por Jancis Robinson como o melhor vinho verde. Também obteve o primeiro lugar no mais recente painel de Alvarinhos realizado pela Revista de Vinhos, distinção que costuma obter consistentemente. Fresco, fino e aromático, de muita personalidade.

Vinhedos localizados na região de Melgaço, com rendimentos limitados. Colheita manual. Vinificação tradicional, com controle de temperatura. Não passa por madeira para preservar seu caráter aromático e fresco.

- **Notas de Degustação:** Sempre nas listas dos melhores Alvarinhos de Portugal da imprensa especializada, é proveniente da subregião de Melgaço, que produz os melhores vinhos verdes. Delicioso, cheio de charme e frescor, mais encorpado e complexo do que os outros vinhos verdes.
- **Estimativa de Guarda:** Beba-o de vez, ou no máximo por um ano se gostar do estilo jovem, com ênfase em fruta. Entretanto pode ser guardado por 5 anos.
- **Notas de Harmonização:** para acompanhar queijos, canapés, crustáceos, frutos do mar, ostras, peixes, carnes brancas e principalmente bacalhau. **Servir entre 9 e 11 °C.**