

Soalheiro apresenta um clássico para este Natal e diz Allo a 2018

Soalheiro presents a classic for this Christmas and says Allo to 2018

FEIRAS de SABORES



SOALHEIRO APRESENTA UM CLÁSSICO PARA ESTE NATAL E DIZ ALLO A 2018

Publicada: 11 de dezembro de 2017

Em contagem decrescente para o final do ano, a Quinta de Soalheiro apresenta a edição 2017 do Soalheiro Clássico. Elegância aromática e persistência de sabor continua a ser as palavras chave no seu caráter. Ideal como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves é a companhia perfeita para o seu Natal. As uvas, exclusivamente da casta Alvarinho, são colhidas manualmente em caixas de pequena capacidade e transportadas para a adega num curto espaço de tempo. Após a prensagem, o mosto obtido decanta durante 48 horas, segue-se a fermentação, a temperatura controlada, usando leveduras pré-selecionadas para o efeito. O engarrafamento efetua-se após a estabilização do vinho, sendo seguido de um estágio em garrafa. A vinificação do Alvarinho Soalheiro está direcionada para obter um vinho que concentre a qualidade das uvas e permita uma boa evolução após o engarrafamento.

Mas as novidades não ficam por aqui. Dos Estados Unidos chega mais um reconhecimento: o Soalheiro Allo 2016 conquista 90 pontos e é considerado uma das melhores compras pela Wine Enthusiast Magazine. Trata-se de um Alvarinho cheio de frutos tropicais e estrutura que contrasta com o Loureiro floral e pleno de elegância.

Este ano foi a vindima mais precoce que já alguma vez se realizou no Soalheiro. Iniciada no final de agosto, demonstrou um equilíbrio excepcional entre a fruta e a acidez dos Alvarinhos do terroir único de Monção e Melgaço. Sempre centrados na nossa especialidade - o Alvarinho de Monção de Melgaço - os primeiros resultados já começam a poder ser provados por todos os apreciadores desta casta.

Porém, continuamos a explorar o enorme potencial do Loureiro, produzido em áreas mais atlânticas, e do Vinhão, para os tintos. A Touriga Nacional tem já lugar cativo na base do espumante rosé. Este ano descobrimos, ainda, o potencial da casta Pinot Noir e da casta Sauvignon Blanc na região. Mais novidades em breve.