

Vinho Verde Wine Fest

Vinho Verde Wine Fest

**Jornal de
Notícias**



VETERANOS

VINHOS FORA DO BARALHO

Na Quinta de Soalheiro, vale a pena provar o primeiro alvarinho biológico, produzido sem adição de sulfitos. No ano em que assinala 35 anos, a empresa promove o Soalheiro Nature Pur Terroir (PVP 16 euros), um vinho para o qual foram precisos três anos de ensaios. “É um vinho com um pouco menos de fruta, mas um vinho guloso. Estranha-se no início, mas depois vai-se percebendo a sua lógica. É gastronómico e exigente: casa muito melhor com comidas fortes, peixe no forno em vez de peixe grelhado, por exemplo”, descreve o produtor e enólogo António Luís Cerdeira.

300 vinhos passam pela Alfândega



“É um evento muito importante. Vamos lá estar com a gama toda, mas, claro, o Nature é a nossa novidade”

António Luís Cerdeira, Enólogo e produtor dos vinhos Soalheiro

Beber Vinho Verde Wine Fest arranca hoje no Porto e tem programa para toda a família