

**Infusões de ervas com a marca Soalheiro!**

Herbal infusions under the brand Soalheiro!

Blog MUST

## Infusões de ervas com a marca Soalheiro!

A "Soalheiro Infusion Selection" é composta por 10 ervas espontâneas características do terroir Soalheiro e harmonizam com a gastronomia local e com perfis distintos de Soalheiro.

Não acredita? Tem de provar... Alcachofra, alecrim, cidreira, hortelã pimenta chocolate, hortelã verde, lúcia-lima, perpétua vermelha, tomilho e tomilho-limão.



As infusões podem estar sempre presentes, mais no fim da refeição do que no início, e complementam os sabores dos vinhos que assumem quase sempre papel central na mesa.

A Lúcia Lima é certamente um clássico, de aroma revigorante, fresco, citrino de sabor suave, ligeira adstringência e macia e o casamento perfeito com o Soalheiro Clássico, que enaltece a frescura aromática da casta Alvarinho.

Com a Hortelã Verde descobre-se o aroma do campo do Minho. Pela sua frescura e suavidade harmoniza com arroz e assados no forno e claro o Espumante de Alvarinho.

Com personalidade, digestivo e o parceiro ideal com Lúcia-Lima, a Alcachofra combina com o perfil Soalheiro Nature.

O Alecrim, floral, balsâmico e de sabor intenso é um relaxante e ideal para aromatizar assados e grelhados. O Soalheiro Mineral Rosé fará a continuação...



O Soalheiro Primeiras e o Soalheiro 9% casam na perfeição com o aroma suave e muito delicado da Cidreira. Ideal para um momento relaxante... ou sempre que o prazer pedir. O aroma balsâmico (madeira) do Tomilho torna-o um aliado do Soalheiro Reserva marcado por alvarinho fermentado em casco de carvalho. Intenso, pode ser utilizado em quase toda a cozinha.

Mais suave, o Tomilho Limão é utilizado em saladas, pratos delicados e grelhados. Um relaxante para introduzir um Soalheiro Allo.

Mas se gosta de sabores mais irreverentes, o ideal é experimentar a Hortelã Pimenta Chocolate e a Perpétua Vermelha. O primeiro, de perfil revitalizante, estimulante e digestivo harmoniza com pratos frescos e leves e antecede na perfeição o Soalheiro Terramater Unfiltered. O segundo, de aroma e sabor forte, provoca sensações contraditórias pelo seu travo amargo e enaltece a vontade de experimentar caminhos diferentes, tal como o Soalheiro Oppaco, o primeiro vinho tinto com Alvarinho que inova nos vinhos tintos da região com o potencial que a natureza oferece. Usado em decoração de pastelaria fará sucesso pela sua cor atraente e forte.

Segredos de preparação, colecção de infusões, propriedades terapêuticas e detalhes específicos disponíveis em: [www.soalheiro.com/infusions](http://www.soalheiro.com/infusions)

[#must](#) [#revistamust](#) [#itmustbegood](#) [#soalheiro](#) [#infusoes](#) [#ervas](#) [#gastronomia](#) [#sabores](#)  
[#saude](#) [#SoalheiroInfusionSelection](#) [#vinhos](#) [#melgaço](#) [#minho](#) [#ervasaromaticas](#)  
[@it.must.be.good](#)