

Rotas de Portugal pelas Rotas do Turismo Enogastronómico

Rotas de Portugal in the Enogastronomic Tourism Routes

Rotas de Portugal pelas Rotas do Turismo Enogastronómico



Turismo Enogastronómico como Fomento do Turismo

A enologia e a gastronomia constituem dois dos ingredientes fundamentais para o incremento do turismo, na medida em que o vinho e a comida fazem as delícias dos turistas que pretendam viver novas experiências e sentir as tradições seculares de quem os acolhe.

A hospitalidade portuguesa coloca, assim, à mesa partilhada entre turistas convivas e anfitriões, iguarias e néctares que a todos projetam em viagens de sabores e aromas tradicionais renovados a cada experiência numa constante procura do prazer da boa mesa.



Enogastronomia

Quinta de Soalheiro e a Quinta de Folga O Casamento Perfeito

A **Quinta de Soalheiro** e a **Quinta de Folga** são o exemplo dessa hospitalidade lendária. Pois, os seus anfitriões levam-nos numa viagem pelos aromas incríveis do Alvarinho e pelo sabor inconfundível das carnes de porco bísaro num rodopio de conversas encantadoras que nos transmitem o saber da tradição vitivinícola e agrícola familiar.



SOALHEIRO NEW'S

PRIMEIRA MARCA DE ALVARINHO DE MELGAÇO
FIRST BRAND OF ALVARINHO IN MELGAÇO

OUTUBRO
2016



SETEMBRO FOI O MÊS DAS VINDIMAS E ESTAMOS OTIMISTAS COM AS VÁRIAS DIMENSÕES DO SOALHEIRO...

Relatório de Vindima: A vindima é o culminar de um ano de trabalho e do seguimento cuidado e constante das vinhas que está dependente, em grande medida, de fatores climáticos que condicionam a sua qualidade. A precipitação no inverno foi baixa e inferior à média. Em janeiro a precipitação aumentou e foi muito elevada com temperatura média do ar também mais elevada que o habitual. Globalmente o inverno foi quente, o que induziu um abrolhamento ligeiramente precoce com rebentação regular. A primavera foi chuvosa e fria essencialmente nos meses de março, abril e maio, o que induziu irregularidade e atraso no ciclo vegetativo. A floração ocorreu com o atraso de cerca de duas semanas e diminui o vingamento, permitindo uma melhor repartição da produção em cada videira com o consequente incremento de qualidade.

A partir de junho a precipitação diminuiu drasticamente e as temperaturas médias subiram. O mês de julho e agosto foram quentes e muito secos, com temperaturas médias elevadas e praticamente ausência de precipitação. O setembro seguiu a mesma tendência contribuindo para uma vindima precoce, a começar na primeira semana, mostrando que o atraso verificado na Primavera tinha sido claramente recuperado.



Esta característica climática durante a maturação está muitas vezes associada ao microclima de Monção e Melgaço, que alterna dias quentes com noites frias, permitindo a manutenção de aroma frescos e frutados com uma acidez presente mas moderada bem ao estilo que definimos para o Soalheiro. Não é habitual ter duas colheitas perfeitas seguidas, 2015 foi excepcional, mas 2016 pode seguir o mesmo caminho, mantemo-nos otimistas e vamos dando notícias da evolução dos vinhos...

Mais informação sobre o Soalheiro pode ser consultada na nossa quinta virtual em www.soalheiro.com

Até breve!
Soalheiro Team
Outubro'16

