

Dia Internacional do Chá

International Tea Day



A Nossa Escolha **Os melhores** **Os Melhores Vinhos Tintos**
Os Melhores Vinhos Verdes

CLÁSSICO OU IRREVERENTE... COMO VAI SER O SEU NATAL?

Por [Nuno M. Silva](#) [Faça o seu comentário](#)



” **Duas novidades mesmo a tempo da sua consoada:**
O Soalheiro Oppaco 2016 e o Soalheiro Alvarinho 2019

Com os preparativos festivos que se avizinham, a primeira marca de Alvarinho de Melgaço lança duas novidades: a edição 2016, do Soalheiro Oppaco e a edição 2019, do Soalheiro Alvarinho. Duas propostas completamente distintas que harmonizarão na perfeição com perfis mais irreverentes ou mais clássicos.

PARA OS MAIS IRREVERENTES!

Começamos pelo **primeiro Soalheiro tinto**. De perfil único, delicado e elegante, baseado nas castas Vinhão, *Pinot Noir* e Alvarinho, **o Soalheiro Oppaco 2016 continua a apresentar-se de cor rubi mais ligeira, diferente dos tradicionais vinhos verdes tintos de cor carregada e consumo jovem que habitualmente estamos habituados a conhecer**. Figurando-se ideal para harmonizar com pratos de peixe gordo, pratos de carne branca (pato e peru por exemplo) ou vermelha, pratos de caça, fumeiro e queijos curados.



Nas duas primeiras colheitas, o lote do Soalheiro Oppaco foi baseado nas castas Vinhão e Alvarinho com a convicção de que a rusticidade do Vinhão é em parte moldada pela elegância do Alvarinho, encontrando um excelente balanço de aroma e sabor. Mas a busca pela melhor expressão dos “terroirs” levou, no lote 2015, a introduzir uma novidade, a casta *Pinot Noir*, que agora se mantém. *“As uvas de Vinhão (sinonímia de Sousão no Douro) que produzimos na nossa região são muito especiais sobretudo pela concentração em taninos e cor, sendo por isso essencial o lote com outras castas, neste caso particular escolhemos o Alvarinho e o Pinot Noir, para produzir um vinho mais contido e elegante”* afirmam os produtores.

MAS UM CLÁSSICO É SEMPRE UM CLÁSSICO!

O Soalheiro Alvarinho 2019, continua a ser, sem dúvida, um **Clássico no Soalheiro: perfeito, elegante e com volume**. Um perfil mais consensual pela frescura aromática da casta Alvarinho, intensidade gustativa e invulgar longevidade em garrafa.



Intenso e tropical, é perfeito como aperitivo ou para acompanhar mariscos, pratos de peixe ou pratos de carnes de aves. E, por isso, é, sem dúvida, uma das sugestões que não pode faltar na sua mesa este Natal.