

SOALHEIRO LANÇA PRIMEIRO ESPUMANTE BRUTO DE ALVARINHO SEM SULFITOS

SOARHEIRO LAUNCHES FIRST GROSS SPARKLE OF ALVARINHO WITHOUT SULPHITES

REVISTA DE
VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO

LANÇADO PRIMEIRO ESPUMANTE BRUTO DE ALVARINHO SEM SULFITOS



De perfil mais conservador ou mais “fora da caixa”, os dois novos espumantes Soalheiro - Bruto Nature e Bruto Barrica chegaram ao mercado.

O que têm em comum um espumante fermentado em barrica de carvalho e um espumante baseado no método ancestral de fermentação, sem adição de sulfitos? A paixão e a aposta constante na redescoberta do terroir de Monção e Melgaço: a origem do Alvarinho, que o Soalheiro acredita ser o verdadeiro motor da inovação. A primeira marca de Alvarinho de Melgaço lança agora duas novas dimensões de Espumante: o Soalheiro Espumante Bruto Barrica e o Soalheiro Espumante Bruto Nature.

Soalheiro Espumante Bruto Nature

O Soalheiro Bruto Nature desafia a provar o primeiro espumante de Alvarinho sem sulfitos. Após o lançamento do primeiro Alvarinho produzido sem adição de sulfitos, o Soalheiro Nature “Pur Terroir”, chegou a hora de criar um espumante na mesma linha. Baseado no método ancestral, onde as Pérolas de Leveduras criam o gás muito fino e delicado existente dentro da garrafa, e a rolha, especialmente selecionada para o efeito, acompanha o espumante desde a sua criação e fermentação em garrafa até à abertura final para o copo.

A ausência de adição de sulfitos e de dosagem no final (bruto natural sem qualquer adição) e a permanência na cave, a temperatura baixa e constante durante 18 meses permitiu que este espumante mostre toda a elegância da casta Alvarinho numa perspetiva de maior complexidade e menos fruta. A cor e o aroma do Soalheiro Bruto Nature são intensos e o sabor complexo, a pedir que seja descoberto com entusiasmo. Afinal é um Alvarinho 100% elaborado sem adição de sulfitos, com fermentação alcoólica e malolática completas e sujeito a uma segunda fermentação em garrafa para se tornar espumante.

A rolha, de seleção especial, sujeita a fermentação não apresenta a conicidade habitual do espumante e as Pérolas de Leveduras são reais, de sabor neutro e bem visíveis, normalmente no último copo, podendo ser também degustadas.

Soalheiro Espumante Bruto Barrica

A elaboração de um espumante a partir da casta Alvarinho obriga a uma escolha criteriosa das uvas. A tradição recorria à fermentação neutra em inox para obter o vinho base com mais intensidade de fruta. O Soalheiro Espumante Bruto Barrica fermenta e estagia em barricas de carvalho usado durante 12 meses antes da segunda fermentação em garrafa. Esta etapa vai conferir ao espumante um carácter de aroma mais evolutivo e intenso, bem com uma textura de boca mais larga e persistente.

A permanência na cave, a temperatura baixa e constante durante 36 meses permitiu que este espumante mostre toda a elegância da casta Alvarinho, numa perspetiva de maior complexidade e menos fruta.

Apresenta cor amarela intensa, bolha fina e persistente. O aroma revela aromas terciários e abauilhados, denotando um bom equilíbrio entre a acidez e o álcool. O sabor apresenta persistência, complexidade, mas ao mesmo tempo elegância.
