

## Chegaram os irreverentes cocktails de Alvarinho

Alvarinho's irreverent cocktails arrived



## Chegaram os irreverentes cocktails de Alvarinho

Alunos e professores das Escolas de Hotelaria e Turismo de Coimbra e de Viana do Castelo aceitaram o desafio da marca Alvarinho de Melgaço, Soalheiro, e criaram *cocktails* vínicos e arrojados.

Orientados por Eduardo Vicente, em Coimbra, a interpretação do Soalheiro Allo levou à criação de três propostas: o Allo Passion, que liga o aroma floral do vinho à acidez do maracujá e aos sabores do xarope de especiarias, o Allo Infusion, onde os sabores do Alvarinho e do Loureiro são acentuados numa infusão com Erva Príncipe e Tomilho Limão e o Allo Red, com frutos vermelhos e xarope de hibisco, perfeitamente harmonizados com o vinho.

Já em Viana do Castelo, o Soalheiro 9% foi a inspiração. O 9% NHR, executado pelo aluno Flávio Marinho com a supervisão do formador Albano Pereira, junta elementos extraídos dos aromas presentes no vinho com o maracujá e o limão e contempla duas texturas distintas: a base da bebida e uma espuma também feita à base do Soalheiro 9%.