

Soalheiro Sauvignon Blanc & Alvarinho

Soalheiro Sauvignon Blanc & Alvarinho

alivetaste
editorial services of wine, cuisine & quality hotels

Soalheiro Sauvignon Blanc & Alvarinho

Aliar os toques vegetais do Sauvignon Blanc a um fim de boca mais largo e mineral, conseguido pela profundidade do Alvarinho, foi um dos objetivos deste novo projeto de um blend improvável com estas duas castas



Sempre na busca contínua pela inovação, surge o Soalheiro Sauvignon Blanc & Alvarinho. Aromático e elegante, trata-se de um vinho que junta duas castas de referência mundial, com tendência para o primeiro se mostrar mais no nariz e o segundo arredondar a parte gustativa.

Composto por 70% de Sauvignon Blanc e 30% de Alvarinho, fermenta após decantação suave em cuba de inox entre os 16 e os 18°C, o que permite conseguir um vinho ao mesmo tempo aromático, com toques vegetais do Sauvignon Blanc, com um fim de boca mais largo e mineral conseguido pela profundidade do Alvarinho. Um Soalheiro de cor citrínica, aromático com toques de espargos e tropicais suaves e fim de boca persistente e mineral, figurando-se ideal para harmonizar com peixes e mariscos, aves e globalmente carnes brancas. Numa sugestão mais personalizada, que tal acompanhar com espargos grelhados e lasanhas vegetarianas?

"Neste Soalheiro, que de forma simplificada chamamos Sauvignon, encontramos o aroma a maçã verde e a espargos do Sauvignon Blanc atlântico do Minho, e os aromas mais tropicais do Alvarinho, caraterísticos da nossa região. Uma experiência sem dúvida para continuar." afirmam os produtores.

Caraterística do ADN do Soalheiro Team, a inovação faz parte da rotina da primeira marca de Alvarinho de Melgaço. Apaixonados pela vinha e pelo vinho, procuram em cada colheita essa descoberta, seja nos clássicos Alvarinhos, ou em algo diferente que os entusiasme e lhes permita alargar o seu conhecimento. No Soalheiro, a casta Alvarinho é rainha, mas não limitativa. O potencial do terroir é explorado no seu expoente máximo para que a aprendizagem seja contínua e a inovação esteja sempre presente.

"A nossa procura do potencial da região levou-nos a descobrir, nos últimos anos, a casta tinta Pinot Noir e a sua excelente adaptação ao nosso território do Minho. Juntamente com o Pinot Noir, descobrimos o Sauvignon Blanc, variedade extremamente conhecida e espalhada pelo mundo fruto do seu contributo para a elaboração de vinhos brancos de qualidade. Algo que achamos que está igualmente a acontecer com o Alvarinho!" salientam os produtores.

Sempre com foco no The Pur Terroir®, a ligação às origens das castas é fundamental para compreender a sua evolução. O Sauvignon Blanc, originário em França, tem para o Soalheiro o seu expoente máximo em Sancerre e Pouilly-Fumé. Um exemplo de respeito pelo terroir do Vale do Loire. Outra referência, que não pode ser esquecida, é a Nova Zelândia. Sendo a casta mais cultivada nesta região do mundo, a sua notoriedade no cenário mundial tem tido o reconhecimento merecido na elevação desta casta.

Esta e outras novidades no Canal Soalheiro
Subscreva: <https://www.youtube.com/soalheiro>