

Alvarinho Puríssimo

The purest Alvarinho

CORREIO
da manhã



ALVARINHO PURÍSSIMO

Para celebrar o trigésimo quinto aniversário, a Quinta de Soalheiro lançou um Alvarinho biológico e sem sulfitos

Que o Alvarinho é um branco especial não há muitas dúvidas, mas que fosse capaz de, em dois dias, juntar mais de dez mil aficionados no Pavilhão Carlos Lopes, em Lisboa, no passado fim de semana, isso já nos parece notícia. E mais. No Alvarinho Wine Fest era visível que os participantes estavam no recinto para provarem e conhecerem aquele que é o mais nobre vinho branco português e não para – como acontece em muitos festivais – provarem uns copos a bons preços e prepararem mais uma noite de saída de sexta ou sábado.

Claro que facto do Alvarinho Wine Fest ter decorrido ao lado da Feira do Livro de Lisboa também ajudou. Alvarinhos e livros fazem boa combinação.

Ora, em matéria de novidades no mundo do Alvarinho merece destaque este Soalheiro Nature Pur Terroir, por ser o primeiro Alvarinho que acumula duas características especiais:

primeira, resulta de um sistema de produção de uvas em modo biológico e, segunda, não vem com sulfitos. Por outras palavras, estamos perante um Alvarinho biológico ou, de acordo com as tendências tão do agrado de um certo público urbano, um vinho natural.

A família Cerdeira, fundadora da marca Soalheiro, tem como imagem de marca a inovação permanente em matéria de Al-

**O vinho
agradará
aos clientes
de produtos
biológicos**

GUARDE UMA GARRAFA PARA VER

Tendo em conta a natureza deste vinho, vai ser curioso acompanhar a sua evolução. Em tese será um branco de consumo rápido, mas, tratando-se de Alvarinho feito por Luís Cerdeira, nunca se sabe.

**SOALHEIRO
NATURE PUR
TERROIR**

**COLHEITA
2016**

**PRODUTOR
QUINTA
DE SOALHEIRO**

**CASTA
ALVARINHO**



varinhos. E agora que está a comemorar os seus 35 anos, a Quinta de Soalheiro, depois de ter lançado o Terramater (um Alvarinho feito à moda antiga) manda para o mercado um vinho que não tem um único elemento químico externo.

Como é evidente, este é um vinho que pisca o olho à franja de consumidores que abomina a agricultura convencional e faz juras de amor aos sistemas agrícolas que protegem o meio ambiente.

E que vinho temos aqui? Bom, é algo fora da caixa. Desde logo pela cor turva (não é filtrado), o que provoca surpresa na hora de serviço. Depois, em matéria de aromas sentimos cheiros de mosto em fermentação, à mistura com notas de flores e mel. Na boca voltamos a sentir tudo o que o nariz nos indicou, com bastante frescura. Será um vinho para viver anos em garrafa? Isso não sabemos. Mas que é uma bela novidade, lá isso é.