

100% Barrica: Este Alvarinho tem um ADN especial

100% Barrel: This Alvarinho has a special DNA

FEIRAS de SABORES

100% BARRICA: ESTE ALVARINHO TEM UM ADN ESPECIAL



Soalheiro Reserva 2018, com uma nova dimensão em volume de boca, desafia as harmonizações convencionais dos vinhos brancos.

Com fermentação e estágio total em barrica de carvalho francês, surge o Soalheiro Reserva 2018. O vinho mais estruturado da família Soalheiro apresenta cor amarela intensa, aroma elegante e persistente com nuances de barrica, mas mantém a frescura e a fruta da casta Alvarinho. Pelo seu perfil encorpado e complexo, desafia as harmonizações convencionais dos vinhos brancos, figurando-se ideal para pratos de maior consistência e complexidade, tradicionalmente mais associados à harmonização com vinhos tintos.

Com uvas provenientes da vindima 2018, um pouco mais quente que o habitual, o Reserva desvenda o Alvarinho na sua essência, sem que a madeira mascare as potencialidades da casta, estando as nuances de barrica muito bem integradas. Uma dimensão do Soalheiro que mostra a elasticidade da casta Alvarinho, permitindo enaltecer a exceção do território e dos Vinhos Brancos Portugueses.

Também a escolha das barricas tem em atenção os detalhes. De tosta média e de grão apertado, permitem preservar a identidade aromática do Alvarinho, mas acrescenta-lhe uma nova dimensão em volume de boca.

Um Alvarinho especial? Certamente...