

Soalheiro Nature Pur Terroir Alvarinho 2017

Soalheiro Nature Pur Terroir Alvarinho 2017

Vitrine dos Vinhos



Soalheiro Nature Pur Terroir Alvarinho 2017- Quinta de Soalheiro, Melgaço/Portugal

Este vinho verde foi elaborado a partir da casta Alvarinho, cuja produção é biológica. Ele não foi filtrado, passou pela fermentação malolática e, por fim, não houve adição de sulfitos. Isso é, resumidamente, o que se depreende da **ficha técnica do vinho**.

De forma geral, tais informações significam que: 1) o cultivo da uva Alvarinho foi bastante rigoroso, no sentido de evitar produtos químicos ou de se valer deles com muito bom senso; 2) o vinho não foi filtrado, de modo que as partículas inerentes à uva estão presentes e têm a capacidade de potencializar o sabor e os aromas da bebida, além de protegê-la da oxidação e lhe proporcionar mais longevidade; e 3) a fermentação malolática é um processo em que a acidez do vinho é atenuada e alguns novos aromas podem surgir, a depender de onde esse processo foi feito.

Bom, o nosso primeiro encontro com esse exemplar foi na própria **Quinta de Soalheiro**, ao lado de vários queijos, pães e embutidos deliciosos. A lembrança dos aromas inusitados e do sabor delicado desse vinho verde nos fez desejar um segundo encontro!

Dessa vez, nós o degustamos com muito mais atenção e as impressões gerais foram as seguintes: trata-se de um vinho branco bem aromático (notas de abacaxi e de damasco em calda, tomilho e caramelo), seco, de corpo médio, final longo e com uma acidez moderada.

É, de fato, um vinho saboroso, bem macio e agradável. E os seus aromas são deliciosos! Curtimos exemplares cuja acidez seja marcante, mas adoramos a proposta desse vinho, sobretudo porque ele traz um conjunto de características inusitado e balanceado. O estilo convencional do vinho verde pode cansar o paladar, por isso é que experimentar outras possibilidades é um alento para os sentidos.

Ele foi harmonizado com um prato mais arrojado: uma massa recheada com abóbora sob uma camada de carne seca puxada na manteiga de garrafa. A combinação foi bem boa, sobretudo porque dosamos os temperos, a gordura e a quantidade de ingredientes para que tudo ficasse equilibrado e delicioso!



Apesar de muitos enófilos não terem paciência para assuntos técnicos, é importante conhecer alguns artifícios enológicos e entender que é possível criar exemplares bem diferentes uns dos outros. Na prática, vale a pena fugir dos “vinhos de sempre” para nunca cair na armadilha de achar que todos os vinhos são iguais.

Esse exemplar custou cerca de 15 euros lá na [Quinta de Soalheiro](#) e no site da Garrafeira Nacional, apesar de estar indisponível, sai por R\$65,77.

Obs. Se você perdeu o nosso passeio pelas quintas/vinícolas da região dos Vinhos Verdes e do Douro, confira o [Diário de Bordo!](#) Veja, também, [outros vinhos verdes da Quinta de Soalheiro](#) que provamos aqui no blog! E, claro, se você já bebeu o Soalheiro Nature Pur Terroir Alvarinho, avalie-o!
