

Por uma consoada bem.. regada!

Christmas Eve delicacy pushed down with wine



POR UMA CONSOADA BEM... REGADA: 10 VINHOS PARA O NATAL!



Um vinho sobre a mesa de Natal é como a «língua inglesa» no Problema de Expressão dos Clã: «Fica sempre bem e não atraiçoa ninguém».

Porto, espumantes, brancos, verdes e tintos: tem de haver de tudo um pouco para "casar" bem com as inúmeras iguarias de Natal, desde a carne aos doces, passando pelo bacalha, pelo polvo e pelo marisco.

Neste Natal, para que não falte uma boa "pinga" sobre a mesa, reunimos os dez melhores vinhos para servir em época de festas. Não tem de quê.

## 1 – Soalheiro Clássico 2016



Descrito como o epitome da colheita de 2016 na Quinta de Soalheiro, em Melgaço, este vinho tem «elegância aromática» e «persistência de sabor» como palavras-chave.

As uvas de Alvarinho utilizadas no Soalheiro clássico têm origem em diversas vinhas de pequena dimensão implantadas em solo de origem granítica entre os 100 e os 200 metros de altitude e localizadas num «microclima muito particular».

O resultado é um vinho de cor amarela citrina, aroma com perfil elegante e tropical com notas minerais. Pode estar aqui o vinho para a sua refeição de marisco, no Natal.