

Vai um cocktail de Alvarinho?

Do you accept an Alvarinho cocktail?

mkt
DE VINHOS

Vai um cocktail de Alvarinho?

A lunos e Professores das Escolas de Hotelaria e Turismo de Coimbra e de Viana do Castelo aceitaram o desafio da primeira marca de Alvarinho de Melgaço, Soalheiro, e criaram *cocktails* vínicos irreverentes e que desafiarão o seu paladar este verão. Propostas descontraídas que permitem reinventar o Alvarinho e dar uma dimensão arrojada dos sabores do *terroir* da Origem do Alvarinho: Monção e Melgaço. Os resultados? Surpreendentes...



Orientados por Eduardo Vicente, em Coimbra disseram Allo aos cocktails vínicos.



A interpretação do Soalheiro Allo, onde o Alvarinho confere estrutura e o Loureiro a distinção aromática, levou à criação de três propostas que exploraram o *terroir* de forma distinta: o **Allo Passion** – o aroma floral do vinho ligado à acidez do maracujá e aos sabores do xarope de especiarias, o **Allo Infusion** – os sabores do Alvarinho e do Loureiro acentuados numa infusão com Erva Príncipe e Tomilho Limão e o **Allo Red** – uma explosão de frutos vermelhos e xarope de hibisco, numa excelente harmonia com o vinho que lhe serviu de inspiração.



Em Viana, o Soalheiro 9% – um Alvarinho com 9% de álcool pleno de acidez e com açúcar residual – foi a inspiração.



O **9% NHR**, incorpora elementos extraídos dos aromas presentes no vinho como os frutos tropicais (maracujá) e os citrinos (limão) e contempla 2 texturas distintas: a base da bebida e uma espuma feita também à base do Soalheiro 9%. A composição foi pensada e executada pelo aluno Flávio Marinho com a supervisão do formador de bar Albano Pereira.