

Em prova: Soalheiro Mineral Rosé 2017

Tasting Soalheiro Mineral Rosé 2017



## Em Prova: Soalheiro Mineral Rosé 2017



Depois do Espumante Rosé, eis que surge no mercado a mais recente novidade da Quinta do Soalheiro, o Soalheiro Mineral Rosé - o seu primeiro, de um produtor cujo nome quase se confunde com (belíssimo) alvarinho. A primeira edição do **Soalheiro Mineral Rosé** tem uma produção de apenas 5000 garrafas e foi lançada este fim de semana no Palácio do Freixo, num evento da distribuidora Decante Vinhos e que tive a oportunidade de provar. O vinho é feito da junção de Alvarinho da sub-região de Monção e Melgaço, e de Pinot Noir da zona atlântica da região dos vinhos verdes. Este último sofre fermentação malolática, o que torna o vinho suave e 5. Assim, a persistência do Pinot Noir aliada à elegância e aroma expressivo do Alvarinho, tornam este vinho muito agradável e "fácil de beber". Juntando os seus apenas 12° de álcool, ao perfeito equilíbrio entre acidez e doçura, será seguramente um *best seller* no Verão que se avizinha. Seria curioso guardar algumas garrafas e verificar como evoluirá, dado a sua composição com duas castas de enorme personalidade. Grande estreia. PVP: 12,90€. Disponibilidade: Garrafeiras.