

Soalheiro Nature

Soalheiro Nature

FEIRAS de SABORES



SOALHEIRO NATURE "PUR TERROIR": PRIMEIRO ESTRANHA-SE, DEPOIS ENTRANHA-SE

Publicada: 23 de março de 2018

ENTUSIASMADO PARA DESCOBRIR NOVOS PALADARES?

PRIMEIRO ALVARINHO SEM ADIÇÃO DE SULFITOS SURGE NA VERSÃO 2017

Para quem gosta de desafiar o paladar com sabores intensos e complexos, o Soalheiro lança o desafio de experimentar um vinho a pedir que seja descoberto com entusiasmo: o Soalheiro Nature "Pur Terroir", que surge agora na sua 2ª edição. Estamos perante o primeiro Alvarinho 100% elaborado sem adição de sulfitos que se reflete na motivação diária para a inovação e a irrequieta tentação de fazer diferente. A elasticidade da casta Alvarinho é extraordinária e é com a paixão e com vontade de se ultrapassar, que o Soalheiro vai assumindo dimensões com personalidades marcantes.

A cor e o aroma são intensos e apesar da ausência de sulfitos adicionados o aroma e o sabor têm mineralidade e fruta. O sabor é complexo com inicio macio e redondo devido à malolática completa com final marcante e intenso. Trata-se de um vinho perfeito para acompanhar pratos de peixe e carnes brancas... mas acima de tudo trata-se de um vinho a pedir comida.

'Este Soalheiro pode ser amado, ou não, mas tem para nós a responsabilidade de levar esta casta ao limite no seu "Pur Terroir" Monção e Melgaço - o ponto mais norte de Portugal e a Origem do Alvarinho.'

O Soalheiro Nature revela a preocupação crescente com a sustentabilidade ambiental. As uvas de Alvarinho são colhidas manualmente nas vinhas da Quinta de Soalheiro, onde se recorre a conceitos de produção que valorizam a biodiversidade e o ecossistema vitícola, fomentando a sustentabilidade ambiental. O microclima que influencia a produção das uvas de Alvarinho é muito particular. Melgaço, a região mais norte de Portugal, está protegida por um conjunto de serras que permitem um casamento perfeito entre a pluviosidade, a temperatura e o número de horas de sol necessários à melhor maturação das uvas da casta Alvarinho. O engarrafamento sem filtração faz com que o vinho em garrafa esteja sujeito a depósito, sendo este depósito essencial para a proteção da oxidação, facilitando uma evolução estável deste Soalheiro "fora da caixa".