

Soalheiro Nature 2018: Um desafio sensorial

Soalheiro Nature 2018: A Sensory Challenge

mkt
DE VINHOS

Soalheiro Nature 2018 – Um desafio sensorial



De perfil pouco consensual, mas encarado como uma porta de aprendizagem entre o que foi o vinho do passado e poderá ser o vinho do futuro surge o Soalheiro “Nature Pur Terroir” 2018. De sabor intenso, trata-se de um Alvarinho 100% elaborado sem adição de sulfitos, com fermentação alcoólica e malolática completas. Sem dúvida, um vinho a pedir comida.

“O Soalheiro Nature é para nós um desafio enológico fantástico. No início achávamos que ia ser muito complicado produzir um vinho sem adição de sulfitos... mas vamos já na terceira colheita” referem os produtores. Acrescentando, **“é um vinho que veio ocupar um espaço muito especial no Soalheiro. Um espaço em que defendemos os vinhos pouco interventivos, onde o acaso tem mais liberdade. Deixamos que as coisas aconteçam propositadamente e somos surpreendidos”**.

A cor e o aroma são intensos e apesar da ausência de sulfitos adicionados o aroma e o sabor têm mineralidade e fruta. 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”. O sabor é complexo! Com início macio e redondo, devido à malolática completa, o final é marcante e intenso. Como harmonização, a sugestão vai para pratos de peixe e carnes brancas.

Os produtores desafiam **“a olharem para este Soalheiro como uma fonte de aprendizagem. Algo que vai mudar a sua cultura sensorial. Como um filme que não percebemos de imediato a sua mensagem, mas que no final mudou algo na nossa maneira de o perceber. Podemos gostar ou não. Mas, certamente, não ficamos indiferentes.”**