

Allo Soalheiro 2017

Allo Soalheiro 2017

PUBLITURIS  
**Hotelaria**  
HOTELARIA DE PORTUGAL

## Allo Soalheiro 2017



*Categoria: Vinho Branco*  
*Região: Vinho Regional Rios do Minho*  
*Sub-regiões: Monção/Melgaço e Ponte de Lima*  
*Produtor: Casa Agrícola do Soalheiro, Melgaço*  
*Castas: Alvarinho e Loureiro*  
*Enólogo: Luís Cerdeira*  
*Preço: 4€-6€*  
*Percentagem de Álcool: 11%*  
*Temperatura Servir: 7°C.*

Cor: Amarela citrina/esverdeada descorada.  
Aroma: O nariz é fresco e frutado a lembrar ameixas frescas, notas de groselhas e alguma especiaria.  
Paladar: Macio e fresco de aroma elegante, exibindo frutos tropicais, a lembrar maracujá com ananás, característica do alvarinho, fechando com um aromas florais, elegância do loureiro, tornando este vinho equilibrado e muito agradável.  
Final leve fresco, seco e vibrante.  
Gastronomia: Aperitivos e petiscos da nossa gastronomia: Bolinhos de bacalhau, petinga em escabeche, pataniscas, punheta de bacalhau, queijos frescos.  
Apreciação global: O ALLO é um vinho branco vibrante e seco, com um equilíbrio ímpar devido ao perfil aromático, à frescura e ao teor alcoólico moderadamente baixo. O Alvarinho confere estrutura e o Loureiro a distinção aromática. **h**