

**Phenomena, Soalheiro Nature e Papa Figs: Três vinhos com frescura**

Phenomena, Soalheiro Nature and Papa Figs: Three Freshness Wines



Três vinhos com perfis distintos e méritos desiguais, mas todos sérios e desafiantes. A opinião do crítico gastronómico da VISÃO Se7e, Manuel Gonçalves da Silva



**F**rescura é uma qualidade do vinho que tem de estar presente qualquer que seja o tipo, o estilo, a cor ou a idade deste. O termo surge aqui no sentido mais puro que se aplica ao vinho, apontando-lhe uma característica essencial, tão positiva como diferenciadora (noutra aceção, talvez a mais popular, frescura corresponde a baixa temperatura, o que é outra conversa). Os três vinhos que apresentamos –

**Soalheiro Nature Pur Terroir Alvarinho Branco 2018**

Cem por cento Alvarinho, sem adição de sulfitos, de aspeto brilhante, cor citrina profunda, aroma intenso com notas de fruta, um toque vegetal e boa mineralidade, paladar complexo e macio com final que não deixa ninguém indiferente. A pedir pratos de peixe e carnes brancas. **€16**