

Soalheiro Mineral Rosé 2017



O terroir de Monção e Melgaço tem um enorme potencial a explorar, e que não permite apenas a produção de excelentes Alvarinhos monovarietais únicos no mundo, que o Soalheiro entra no mundo dos vinhos rosados com o lançamento do Soalheiro Mineral Rosé. O objetivo? Desafiar os apreciadores a provar um Rosé que poderá não ser consensual e do agrado global, uma vez que não apresenta a intensidade de doçura e suavidade normalmente apresentada em alguns vinhos rosados.

A vontade de criar um vinho Soalheiro Rosé com uma dimensão mineral era grande e como já tínhamos experiência com o Soalheiro Bruto Rosé Espumante, um espumante que se tem afirmado e crescido no Soalheiro, estava na hora de avançar para este desafio. Estamos confiantes, pelas inúmeras provas que o Soalheiro Team fez e pela sua aprovação interna, que vai permitir aos consumidores redescobrir o nosso terroir.

SOALHEIRO MINERAL ROSÉ: UM VINHO QUE ESCOLHE MOMENTOS

Mineral e elegante é um vinho para todos - sem limite de idade e que não escolhe sexos - mas que escolhe momentos e que esperamos que encontrem um grande momento para o Soalheiro Mineral Rosé. Queremos fazer parte dos momentos especiais.

O Soalheiro Mineral Rosé pode ser apreciado como um excelente e descontraído aperitivo, muito adaptado à tendência atual de consumir vinho a copo, mas também se demonstra perfeito para harmonizar com pratos mais leve como saladas, peixes ou mariscos.

Uma das grandes preocupações do Soalheiro é produzir "vinhos para beber com prazer", acreditando na qualidade e na tendência para apreciar vinhos com um álcool mais moderado. Este Soalheiro Mineral Rosé consegue ter persistência devido ao Pinot Noir e elegância devido ao Alvarinho com um álcool moderado de 12%. Acreditamos que este estilo de vinho completa esta nossa preocupação no Soalheiro. Por outro lado, acreditamos que a evolução do consumo nos bares, antes e depois da refeição, adaptasse perfeitamente a este estilo.

Produtor
Soalheiro

Região
Melgaço, Monção, Vinhos Verdes

Vinificação

Ao Alvarinho produzido em vinhas de altitude onde a casta tem uma dimensão mais intensa, fresca e mineral, o Soalheiro juntou a casta Pinot Noir, também produzida na região e que apresenta uma dimensão mais aromática e elegante. Desta forma, surge um vinho ao mesmo tempo aromático e fresco, com um fim de boca mineral, e ao mesmo tempo muito guloso.

Castas
Alvarinho, Pinot Noir

Álcool (%)
12

pH
3-4,5

Acidez Total (g/dm³)
6

Acidez Volátil (g/dm³)
0,2

Açúcar Residual
Seco

{ os valores são orientativos }

Notas de Prova

Um vinho com uma cor rosa pouco intensa, ao mesmo tempo aromático e fresco, com um fim de boca mineral, e ao mesmo tempo muito guloso.

Sugestão de Acompanhamento

O Soalheiro Mineral Rosé pode ser apreciado como um excelente e descontraído aperitivo, muito adaptado à tendência atual de consumir vinho a copo, mas também se demonstra perfeito para harmonizar com pratos mais leve como saladas, peixes ou mariscos. Uma das grandes preocupações do Soalheiro é produzir "vinhos para beber com prazer", acreditando na qualidade e na tendência para apreciar vinhos com um álcool mais moderado. Este Soalheiro Mineral Rosé consegue ter persistência devido ao Pinot Noir e elegância devido ao Alvarinho com um álcool moderado de 12%. Acreditamos que este estilo de vinho completa esta nossa preocupação no Soalheiro. Por outro lado, acreditamos que a evolução do consumo nos bares, antes e depois da refeição, adapta-se perfeitamente a este estilo.