

# Soalheiro Espumante Bruto Nature 2018



Soalheiro lançou o primeiro Alvarinho produzido sem adição de sulfitos: o Soalheiro Nature "Pur Terroir". Este Soalheiro Bruto Nature é baseado no Soalheiro Nature, sendo um espumante também diferente, baseado no método ancestral onde as Pérolas de Leveduras criam o gás muito fino e delicado existente dentro da garrafa e a rolha, especialmente selecionada para o efeito, acompanha o espumante desde a sua criação e fermentação em garrafa até à abertura final para os vossos copos.

## MUITO IMPORTANTE

A rolha de seleção especial sujeita a fermentação não apresenta conicidade habitual do espumante e as Pérolas de Leveduras são reais, de sabor neutro e bem visíveis, normalmente no último copo, podendo ser também degustadas.

Produtor  
Soalheiro

Região  
Melgaço, Monção

## Vinificação

*Soalheiro Espumante Bruto Nature tem a sua origem no Soalheiro Nature que após filtração fermenta e estagia em garrafas de espumante durante 18 meses. É um espumante diferente, baseado no método ancestral onde as Pérolas de Leveduras criam o gás muito fino e delicado existente dentro da garrafa e a rolha, especialmente selecionada para o efeito, acompanha o espumante desde a sua criação e fermentação em garrafa até à abertura final para os vossos copos.*

*A ausência de sulfitos e de dosagem no final (bruto natural sem qualquer adição) e a permanência na cave, a temperatura baixa e constante durante 18 meses permitiu que este espumante mostre toda a elegância da casta Alvarinho numa perspetiva de maior complexidade e menos fruta.*

Castas  
Alvarinho

Álcool (%)  
12.5

pH  
3.5<sup>1</sup>

Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>)  
4.9

Acidez Volátil (g/dm<sup>3</sup>)  
0.35

Açúcar Residual  
Bruto

{ os valores são orientativos }

## Notas de Prova

*A cor e o aroma do Soalheiro Bruto Nature são intensos e o sabor complexo, a pedir que seja descoberto com entusiasmo. A final é um Alvarinho 100% elaborado sem adição de sulfitos, com fermentação alcoólica e malolática completas e sujeito a uma segunda fermentação em garrafa para se tornar espumante.*

## Sugestão de Acompanhamento

*Muito versátil acompanhando uma grande diversidade de gastronomia. Claramente um espumante para carne ou gastronomia intensa.*