

SOALHEIRO ESPUMANTE BRUTO NATURE 2021



PEB042
Agricultura de Portugal



Soalheiro Espumante Bruto Nature é um vinho espumante "fora da caixa", inspirado no método ancestral de produção de espumantes e com um especial contributo de inovação. Este vinho tem como referência o vinho *Soalheiro Nature*, o nosso Alvarinho sem a adição de sulfitos. Foram adicionadas Pérolas de Levedura ao vinho base sendo este depois engarrafado com uma rolha especial, permanecendo as Pérolas na garrafa até ao momento de consumo do vinho. As Pérolas, de sabor neutro, proporcionam um gás e uma textura muito delicados. Estas são bem visíveis, principalmente quando se acumulam no último copo, podendo inclusive ser degustadas. Beber o nosso Espumante Bruto Nature é uma experiência única que deve ser vivenciada com entusiasmo e com curiosidade.

TERROIR

O Alvarinho que dá origem a este vinho provém das vinhas do Soalheiro, situadas na região de Monção e Melgaço. Estas estão protegidas por uma cadeia de montanhas que proporciona um microclima único, onde a pluviosidade, temperatura e número de horas de sol são ideais para a boa maturação das uvas permitindo obter uma forte expressão das características desta casta. Os solos são graníticos e as vinhas certificadas em modo de produção biológico, o que contribui para que o vinho base não tenha qualquer adição de sulfitos.

VINIFICAÇÃO

A base do *Soalheiro Espumante Bruto Nature* é o nosso *Soalheiro Nature*. O mosto fermenta em aço inox sem adição de sulfitos. É depois submetido a uma fermentação malolática completa. O vinho é engarrafado com Pérolas de Leveduras, um produto resultante da investigação portuguesa, e que vão provocar, de uma forma inovadora, o início da fermentação secundária em garrafa. Assim, este vinho não vai ser sujeito ao *dégorgement* após a fermentação secundária e, por isso, vedamos a garrafa com uma rolha especial. O *Bruto Nature* envelhece durante 18 meses na nossa adega. O resultado final é um vinho feito com dosagem zero que continuará a envelhecer na garrafa até ao momento da sua abertura.

NOTAS DE PROVA

Soalheiro Espumante Bruto Nature tem uma cor dourada intensa e apresenta bolhas finas e elegantes. No nariz revela-se muito complexo, com notas de pão e de alguma mineralidade. Na boca o sabor é intenso e complexo. No último copo são visíveis as Pérolas de Levedura, de sabor neutro e comestíveis. Este é um vinho para todos aqueles que procuram experimentar algo diferente.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

O nosso *Espumante Bruto Nature* é um vinho indicado para diversas ocasiões. Por um lado, pode ser apreciado só por si ao final do dia, proporcionando, pela sua intensidade de sabor, uma agradável sensação relaxante. Por outro lado, é também um excelente acompanhamento para queijos de sabor forte, gastronomia intensa, pratos de carne vermelha, feijoada ou ainda com legumes grelhados.

REGIÃO IG Minho

CASTAS Alvarinho

ÁLCOOL 12% vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm³) 5.9

AÇÚCAR RESIDUAL Bruto Natural

pH 3.44

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm³) 0.45