

Soalheiro assinala época da Festa do Espumante com convite especial!

Soalheiro marks the sparkling wine festival with a special invitation!

**FEIRAS de SABORES**



### ESPUMANTES DE ALVARINHO: A IRREVERÊNCIA DA TRADIÇÃO

Soalheiro assinala época da Festa do Espumante com convite especial!

O espumante de Alvarinho é já um ícone da sub-região de Monção e Melgaço e o mês de novembro fica, habitualmente, marcado por um dos maiores eventos da região: a Festa do Espumante. Embora não possa ser comemorada da forma habitual, o Soalheiro assinalará esta data com um convite especial. A brindar com Alvarinho, desde a primeira edição da Festa, o Soalheiro convida todos os que o visitarem a provar diferentes variações de espumante que têm no seu portefólio. Mais tradicionais ou mais irreverentes, todos 100% pur terroir.

A prova de espumantes não tem custo e pode ser feita, em grupos no máximo de 5 pessoas, entre 23 e 29 de novembro. A reserva é obrigatória e pode ser realizada online ([www.soalheiro.com/enoturismo](http://www.soalheiro.com/enoturismo)).

E quem não tiver a oportunidade de se deslocar ao Município mais a Norte de Portugal, poderá na mesma celebrar à distância. Para tal, foi criado um conjunto especial - Soalheiro Festa do Espumante 2020. O mesmo poderá ser adquirido online ([www.soalheiro.com/loja](http://www.soalheiro.com/loja)) e inclui o Soalheiro Espumante Bruto Alvarinho, o Soalheiro Espumante Bruto Rosé e fumeiro tradicional da Quinta de Folga.

#### UMA INOVAÇÃO QUE VIROU TRADIÇÃO

Pioneiro na criação de vinho Alvarinho, a aposta na inovação e a irreverência fazem desde sempre parte do ADN do Soalheiro, primeira marca de Alvarinho de Melgaço. Assim, em 1995, surge o primeiro espumante de Alvarinho da região - o Soalheiro Espumante Bruto Alvarinho. Um espumante elaborado pelo método clássico que revela a juventude da casta Alvarinho e que perpetuou a história da marca por ser a sua primeira inovação. Uma inovação que, ao longo dos anos, virou tradição no território.

E foi essa vontade de inovar que fez com que, em 2019, fosse criado o primeiro espumante de Alvarinho natural - o Soalheiro Espumante Bruto Nature - baseado no método ancestral de fermentação, sem adição de sulfitos.

De perfis mais conservadores ou mais 'fora da caixa', pelas suas particularidades, à família de espumantes Soalheiro juntam-se mais duas inovações: o Soalheiro Espumante Bruto Rosé e o Soalheiro Espumante Bruto Barrica. Embora de perfis diferenciadores, todos têm na sua génese a paixão, a aposta constante na redescoberta do território e da casta Alvarinho e a vontade de inovar.