

SOALHEIRO TERRAMATTER ALVARINHO BIO 2022



O *Soalheiro Terramatter* é um vinho totalmente diferente dos outros vinhos da família Soalheiro. É, por um lado, o regresso às nossas origens e, por outro lado, é uma projeção no futuro. Produzido com a mínima intervenção na viticultura e na vinificação, *Terramatter* é a expressão genuína do nosso território. De cor intensa, aroma expressivo e paladar complexo, este vinho revela uma personalidade forte e um perfil muito distinto para os quais, a vindima precoce e a fermentação malolática parcial em barricas de castanho muito contribuem. Recomendamos que, antes de servir o vinho, este seja suavemente agitado na garrafa por forma a homogeneizar bem as borras finas e, assim, poder obter uma experiência de consumo totalmente diferente!

REGIÃO Melgaço e Monção, Vinho Verde DOC

CASTAS Alvarinho

ÁLCOOL 12.5% vol.

ACIDEZ TOTAL (g/dm³) 5.7

açúcar residual Seco

pH 3.28

ACIDEZ VOLÁTIL (g/dm³) 0.44

TERROIR

As uvas Alvarinho crescem num microclima único. A região de Monção e Melgaço, no ponto mais a norte de Portugal, é protegida por uma cadeia de montanhas que criam as condições perfeitas de precipitação, temperatura e insolação necessárias para o amadurecimento ideal das uvas de Alvarinho. *Soalheiro Terramatter* é produzido a partir das vinhas do Soalheiro. Estas são cultivadas em modo de produção biológico, onde se utilizam práticas agrícolas que promovem a biodiversidade e protegem o ecossistema vitivinícola, promovendo assim a sustentabilidade ambiental.

VINIFICAÇÃO

Após a vindima manual, as uvas de Alvarinho são submetidas a três processos de produção distintos. Uma parte fermenta em cubas de aço inoxidável. Outra é submetida à fermentação alcoólica e à fermentação malolática em barricas tradicionais de madeira de castanho típica da região do Minho. A terceira parte fermenta em ovos de betão onde depois é feita a *bâtonnage* natural. O blend final é feito com os vinhos de cada uma destas três partes dando origem ao *Soalheiro Terramatter*. Este é então engarrafado sem filtração.

NOTAS DE PROVA

O *Soalheiro Terramatter* tem uma cor dourada intensa. Por ser um vinho não filtrado, apresenta-se turvo. No entanto, quando decantado fica límpido. Tem um sabor complexo com notas vegetais vibrantes. A sua textura é sedosa e suave. Ao homogeneizar suavemente as borras finas no vinho, este torna-se ainda mais volumoso.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

A evolução sobre as borras finas e a sua acidez acentuada fazem do *Terramatter* um vinho ousado e que exige ser acompanhado por comida. Sugerimos apreciar este vinho com peixe gordo, marisco cozido, carne fumadas, borrego, peru ou com legumes assados. É um vinho que casa muito bem com pratos que incluam molho de natas ou cogumelos. O seu sabor e textura harmonizam lindamente com a cozinha asiática.