

# SOALHEIRO TERRAMATTER ALVARINHO BIO 2023



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 maloláctica 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** Monção e Melgaço,  
Vinho Verde DOC

**CASTAS** Alvarinho

**ÁLCOOL** 12.5% vol.

**ACIDEZ TOTAL** (g/dm<sup>3</sup>) 6.2

**ACÚCAR RESIDUAL** Seco

**pH** 3.31

**ACIDEZ VOLÁTIL** (g/dm<sup>3</sup>) 0.48

## 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 biológica 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 maloláctica 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.