

# Alvarinho Soalheiro Terramatter 2014



O Terramatter é um vinho diferente, pertence à família dos Soalheiros Naturais, por isso não sujeito a filtração e elaborado com uvas da casta Alvarinho, onde se recorre a conceitos de produção que valorizam a biodiversidade.

Trata-se de um Soalheiro que pode ser interpretado como um regresso às origens e que poderá ser, simultaneamente, um olhar para o futuro. De cor intensa, aroma cheio e aveludado e sabor complexo com vegetal vibrante no final, demonstra uma personalidade vincada e um perfil diferenciado. A fermentação malolática parcial em barricas de castanho e a vindima precoce são fatores fundamentais.

2014 é uma colheita clássica com um perfil preciso, sobriedade aromática e uma grande elegância de sabor. As condições climáticas de 2014 permitiram um aroma elegante e mineral, com um grande equilíbrio de sabor, fresco e intenso.

Produtor  
Soalheiro

Região  
Minho, Melgaço

## Vinificação

As uvas de Alvarinho são colhidas manualmente nas vinhas da Quinta de Soalheiro, onde se recorre a conceitos de produção que valorizam a biodiversidade e o ecossistema vitícola, fomentando a sustentabilidade ambiental.

O microclima que influencia a produção das uvas de Alvarinho é muito particular. Melgaço, a região mais norte de Portugal, está protegida por um conjunto de serras que permitem um casamento perfeito entre a pluviosidade, a temperatura e o número de horas de sol necessários à melhor maturação das uvas da casta Alvarinho.

Castas  
Alvarinho

Álcool (%)  
11.5

pH  
3.6

Acidez Total (g/dm<sup>3</sup>)  
6.5

Acidez Volátil (g/dm<sup>3</sup>)  
0.34

{ the values are orientative }

## Notas de Prova

A cor é intensa, o aroma cheio e aveludado e o sabor complexo com vegetal vibrante no final, essencialmente devido à vindima precoce (11,5% vol.) e à malolática parcial em barricas de castanho (pipas tradicionais da região do minho).

## Sugestão de Acompanhamento

Aperitivo ou pratos de peixe e carnes brancas.