

Soalheiro Terramatter



Soalheiro Terramatter

Soalheiro Terramatter

De perfil cada vez mais vincado, o Soalheiro Terramatter 2018 afirma-se diferente das edições anteriores. Mais volumoso e mais untuoso, figura-se um vinho cada vez mais complexo e mais estruturado na boca



Um desafio ao paladar que eleva as potencialidades do território de Monção e Melgaço: a Origem do Alvarinho, a patamares de diferenciação pela qualidade e irreverência. Consensual? Nem sempre... Pura inovação? Claramente...

“Esta mudança de perfil centra-se nas vinhas biológica, mas não se limita à variação do ano de colheita. É fruto da inovação, da liberdade, da criatividade e da espontaneidade que a vinificação pouco interventiva permite” afirmam os produtores. Acrescentado, “As uvas de qualidade permitem acompanhar mais facilmente a transformação do açúcar em álcool de forma espontânea. Os resultados? Serão certamente diferentes e surpreendentes. E o Terramatter 2018 é uma prova disso mesmo”.

De personalidade diferenciadora e estrutura elegante, mas que na boca se configura sumarenta, o Terramatter 2018 continua marcado pela cor mais intensa e sujeito a depósito característica de um vinho sem filtração, torna-se a harmonização perfeita para aperitivos, pratos de peixe e carnes brancas.

Pertencente à família dos Soalheiros Naturais, o Terramatter surge na edição 2014 como um Soalheiro ‘integralmente diferente’, numa reinterpretação das origens e um olhar para o futuro. Exclusivamente originário das vinhas Soalheiro, onde se recorre a conceitos de produção que valorizam a biodiversidade, trata-se de um Alvarinho de vindima precoce o que lhe permite conferir um teor alcoólico moderado.

Fermentação malolática parcial em barricas de castanho e este ano um dos ovos de cimento e terracota... descubra como foi feito o Lote 2018 do Soalheiro Terramatter em www.youtube.com/soalheiro.