



Soalheiro Terramatter (1,5l) 2019

Les raisins de ce Terramatter proviennent des premiers vignobles biologiques de Soalheiro. L'intention est de convertir à terme l'ensemble du domaine. Cependant, la différence entre Terramatter et le Soalheiro classique vient principalement de la différence de vinification et du moment de la récolte. Elaboré par l'un des meilleurs vignerons de la région Luis Cedeira, Soalheiro (« lieu ensoleillé ») est un domaine familial établie dans la région depuis 1974 et la 4^{ème} génération. Il travaille en agriculture biologique sur un sol de granit. Ce vin est issu d'une sélection parcellaire de vieilles vignes plantées entre 150 et 250 m d'altitude. Le vin subit un vieillissement sur lies avec fermentation malolactique pour donner plus de richesse au vin. Ce vin est plein de saveurs, lisse et complexe avec un goût végétal frais et vibrant à la fin, principalement dû à la récolte précoce et à la malolactique partielle dans des barriques de châtaigniers. C'est un Soalheiro qui peut être interprété à la fois comme un retour aux origines et comme une vision de l'avenir. Idéal en apéritif ou pour accompagner des plats de fruits de mer, de poisson ou de volaille.

Producer	Soalheiro
Région	Vinho Verde
Volume	150.0 cl.
Cépage	Alvarinho
Drinking window	2025-2026
Alc.	12.5%
Vinificatie	Les raisins destinés à Terramatter sont cueillis plus tôt et le vin qui en résulte subit une fermentation malolactique partielle sur des fûts de châtaignier (barriques traditionnelles de la région du Minho).
Rijping	en cuve inox; mise en bouteilles sans filtration

51,06 €