



WINE SYSTEM  
TRUST YOUR SENSES

## PASSEPORT POUR LE VIN

### Soalheiro Terramatter

Domaine viticole: Soalheiro



#### DETAILS

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Type:                       | Vin blanc   |
| Millésime:                  | 2022  |
| Pays - Région:              | Portugal - Minho  |
| Cépage:                     | Alvarinho   |
| Douceur:                    | sec   |
| Unité:                      | 0.75 l  |
| Appellation:                | DOC Sub-região Monção e Melgaço                           |
| Appellation (EU):           | Denominação de Origem Protegida (IPR, DOC)                |
| Teneur en alcool (% vol.):  | 12,70 vol.%   |
| Sucre résiduel:             | 1,50 g/l  |
| Acide:                      | 5,70 g/l  |
| Elevage:                    | Cuve en inox/béton  |
| Allergènes:                 | contient des sulfites                                     |
| Température de dégustation: | 12-14 °C  |
| Lagerfähig bis:             | All year  |
| Particularités:             | ?   |
| Prix obtenu:                | Imperdiveis- Garrafeira imperdiveis, Grandes Escolhas, Mu |

#### Prix obtenus

Gold ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2024 - spring

#### Weinbeschreibung

Soalheiro Terramatter ist ein Wein, der sich völlig von den anderen Weinen der Soalheiro-Familie unterscheidet. Er ist einerseits eine Rückkehr zu unseren Ursprüngen und andererseits ein Ausblick in die Zukunft. Terramatter wird mit minimalen Eingriffen in den Weinbau und die Weinbereitung hergestellt und ist der wahre Ausdruck unseres Gebiets. Mit seiner intensiven Farbe, seinem ausdrucksstarken Aroma und seinem komplexen Geschmack zeigt dieser Wein eine stark ...

#### Conseil de mariage de mets

Sein Ausbau auf der Feinhefe und seine akzentuierte Säure machen den Terramatter zu einem kühnen Wein, der mit Speisen gepaart werden muss. Wir empfehlen, diesen Wein zu fettem Fisch, gekochten Meeresfrüchten, geräuchertem Fleisch, Lamm, Pute oder gebratenem Gemüse zu genießen. Er passt s ...

#### Vinification

Nach der Handlese werden die Alvarinho-Trauben drei verschiedenen Herstellungsverfahren unterzogen. Der endgültige Verschnitt wird mit den Weinen aus jedem dieser drei Teile hergestellt, wodurch der Soalheiro Terramatter entsteht.