



Fev. 2025

A caixa de fevereiro transporta-nos para a região de **Trás-os-Montes**, oferecendo uma seleção especial da prestigiada Quinta de Arcossó. Neste mês, apresentamos **um vinho branco e dois tintos monovarietais**, que destacam a riqueza e a diversidade desta região.

Em destaque, temos o **Quinta de Arcossó Grande Reserva Branco 2021**, que nos brinda com notas frescas e vibrantes, ideal para acompanhar momentos de descontração. Segue-se a singularidade dos tintos: um elaborado com a casta **Bastardo**, conhecida pela sua elegância, e outro com a casta **Tinta Amarela**, que acrescenta uma tipicidade única ao paladar.

Convidamos todos a explorarem as características destes vinhos, imergindo no terroir de Trás-os-Montes e na tradição vinícola da Quinta de Arcossó. Preparem-se para uma experiência vínica inesquecível!

Um brinde a novas descobertas!

Artur Azevedo



História  
Quinta de Arcossó  
e as vinhas centenárias



Podcast  
Episódio 29  
#n2vinho



**Quinta de Arcossó Grande Reserva Branco 2021**

**Região:** Trás-os-montes

**Uva:** Alvarinho, Arinto

**Ideal com:** Cozinha tradicional, Pratos vegetarianos, Assados, Entradas, Grelhados, Mariscos, Peixe, Peixe assado no forno, Peixe grelhado, Queijos

**Consumo:** 2025 - 2030 / 11°C - 13°C



**Quinta de Arcossó Bastardo Tinto 2020**

**Região:** Trás-os-montes

**Uva:** Bastardo

**Ideal com:** Pratos vegetarianos, Carnes brancas, Peixe, Queijos

**Consumo:** 2025 - 2030 / 14°C - 18°C



**Quinta de Arcossó Tinta-amarela Tinto 2020**

**Região:** Trás-os-montes

**Uva:** Tinta-amarela

**Ideal com:** Cozinha tradicional, Pratos vegetarianos, Assados, Caça, Carnes brancas, Carnes vermelhas

**Consumo:** 2025 - 2027 / 14°C - 18°C