



Jan. 2025

A caixa de janeiro, traz uma seleção de **três vinhos excepcionais: um branco, um rosé e um tinto**, todos cuidadosamente escolhidos para proporcionar uma experiência vínica única.

Nesta edição, exploramos **vinhos monovarietais**, evidenciando as características únicas de cada casta. O tinto e o rosé são elaborados com a casta **Touriga Nacional**, famosa pela sua elegância e complexidade. O vinho branco, por sua vez, é feito com a casta Loureiro, que oferece frescura e uma acidez vibrante.

Cada vinho representa uma distinta região vinícola de Portugal: o Vinho Verde, o Tejo e o Alentejo, permitindo aos nossos membros explorar a diversidade e riqueza dos nossos terroirs.

Para saber mais sobre os vinhos desta caixa, convidamos todos a investigar as regiões e castas envolvidas: Alentejo, Tejo, Vinhos Verdes, Touriga Nacional e Loureiro. Fiquem também atentos aos produtores que fazem parte desta edição: Arrepiado Velho, Aphros, António Maçanita, Miguel Viseu, Hugo Mendes e Vasco Croft.

Um brinde!

Artur Azevedo



Aphros Loureiro 2023

Região: Vinhos Verdes

Uva: Loureiro

Ideal com: Cozidos, Oriental/exótico, Pratos vegetarianos, Carnes brancas, Frutos do mar, Mariscos, Peixe, Queijos, Saladas, Sushi

Consumo: 2025 - 2030 / 8°C - 12°C



Hugo Mendes Tejo Rosé 2021

Região: Tejo

Uva: Touriga Nacional

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

Consumo: 2025 - 2028 / 8°C - 10°C



Arrepiado Velho Tradição Reserva 2021

Região: Alentejo

Uva: Touriga Nacional

Ideal com: Cozinha tradicional, Assados, Caça, Carnes vermelhas, Grelhados

Consumo: 2025 - 2035 / 18°C - 20°C