



Mar. 2025

É com entusiasmo que apresentamos a caixa de março, que traz um dos grandes brancos portugueses e um tinto rebelde, ambos da região de **Monção e Melgaço**.

Nesta edição, celebramos os vinhos do projeto **SOU**, uma colaboração especial entre a **Quinta de Santiago** e o enólogo **Nuno Mira do Ó**. Nascido de uma amizade sincera e inspirado pela paixão pelo rock, este projeto resulta em vinhos autênticos que refletem a expressão pura do “terroir” desta região.

O **vinho branco** destaca-se pelo nariz complexo que se revela lentamente com a aeração, trazendo notas de alperce, folha de limoeiro e especiarias. Na boca, apresenta uma textura rica, frescura e persistência, com uma acidez bem equilibrada, culminando num final longo e delicioso.

Por sua vez, o **tinto de Ramada** apresenta uma cor média e aberta, com um perfil fresco e elegante. No nariz, notas de frutos silvestres, especiarias e ervas aromáticas encantam os sentidos. Em boca, é vibrante, com taninos suaves e uma acidez atraente, levando a um final longo e saboroso.

Um brinde a novas descobertas!

Artur Azevedo



Sou Quinta de Santiago & Mira do Ó Branco 2021

Região: Monção e Melgaço

Uva: Alvarinho

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

Consumo: 2025 - 2045 / 10°C - 12°C



Sou Quinta de Santiago & Mira do Ó Tinto 2022

Região: Monção e Melgaço

Uva: Alvarelhão (Brancelho) e outras

Ideal com: Cozinha tradicional, Pratos vegetarianos, Carnes brancas, Peixe, Queijos, Saladas

Consumo: 2025 - 2035 / 12°C - 14°C



Podcast
Episódio 25
#n2vinho