



Jul. 2025

Para a edição de julho do Clube de Vinho VirguWines, apresentamos uma dupla de **espumantes naturais**, ideais para refrescar os dias quentes de verão.

Começamos pelo espumante branco, elaborado por **Rita Sousa** na região do Minho, com a casta **Loureiro**. No visual, apresenta um amarelo palha turvo, com bolhas finas e de persistência média. No nariz, revela aromas tropicais e ligeiras notas florais, acompanhados por uma presença evidente de aromas fermentativos que realçam a sua personalidade rústica e autêntica. Em prova, mostra-se rústico e genuíno, com uma ligeira doçura, um toque picante, e ácido e refrescante, perfeito para momentos de celebração ao ar livre.

A acompanhar, temos o espumante rosé, elaborado por **Manuel Valente** na região de **Távora-Varosa**. Este vinho exibe uma bela cor salmonada, com um nariz encantador de frutos vermelhos frescos, como morango e framboesa, aliado a um ligeiro toque de ervas aromáticas. Em boca, revela-se elegante, equilibrado, com uma mousse suave e uma acidez viva que torna cada gole uma verdadeira experiência de frescura.

Brindemos a esta estação vibrante!



Mal Acabado Pet Nat 2023

Região: Minho

Uva: Loureiro

Ideal com: Compotas, Doçaria conventual, Oriental/exótico, Pratos vegetarianos, Carnes brancas, Mariscos, Peixe, Queijos, Saladas, Sushi

Consumo: 2025 - 2030 / 6°C - 8°C



Protótipo P1 Pet Nat Rosé 2020

Região: Távora e Varosa

Uva: Mourisco, Pinot Noir, Tinta Amarela, Tinto Cão, Touriga Nacional, Vinhas Velhas

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

Consumo: 2025 - 2030 / 6°C - 8°C



Podcast
Episódio 19
#n2vinho



Podcast
Episódio 24
#n2vinho