



Abril. 2025

Neste mês de abril, temos o prazer de apresentar uma caixa repleta de vinhos da talentosa enóloga **Joana Pinhão**. Esta seleção inclui um refrescante loureiro da região dos **Vinhos Verdes** e um tinto de vinhas velhas da emblemática região de **Trás-os-Montes**.

O **vinho branco** loureiro apresenta uma cor amarelo-pálido, com traços cítricos que se destacam. É fino e preciso, com fruta de grande qualidade, revelando notas de casca de laranja e marmelo. Na boca, exibe uma acidez firme, numa harmonia perfeita de brilho, tensão e frescura, culminando num final elegante e preciso.

Por outro lado, o **tinto** Vinhas Velhas, elaborado com Bastardo, Tinta Amarela, Tinta Roriz, entre outras castas, é feito em lagar, o que lhe confere uma essência única. O seu primeiro impacto aromático é muito terroso, com notas de erva seca e bosque. É um vinho sério e até austero, que apresenta uma bela frescura na boca, com uma textura perfeita, onde se destacam especiarias e um leve amargo que se prolonga num final longo. É cheio de carácter e promete uma experiência vínica inesquecível.

Um brinde a novas descobertas!



Parapente Loureiro 2022

Região: Vinhos Verdes

Uva: loureiro

Ideal com: Cozidos, Gratinados, Assados, Aves, Bacalhau, Frutos do mar, Mariscos, Peixe, Peixe assado no forno, Pratos tradicionais, Saladas, Sushi

Consumo: 2025 - 2045 / 10°C - 12°C



Parapente Trás-os-Montes Tinto 2021

Região: Trás-os-Montes

Uva: Vinhas velhas

Ideal com: Cozinha tradicional, Gratinados, Assados, Caça, Carnes brancas, Grelhados

Consumo: 2025 - 2045 / 16°C - 18°C



Podcast
Episódio 23
#n2vinho