

Descubra a diversidade do mundo do vinho na caixa de agosto.

Nesta edição, apresentamos três vinhos distintos, refletindo a diversidade e a riqueza do terroir português.

Começamos com uma **Água Pé** produzida pela **Aphros** no B, uma bebida leve, aromática e levemente espumante, perfeita para ocasiões descontraídas ou como acompanhamento de pratos leves.

Em seguida, exploramos o **Douro** com um branco do **Legado do Zeca**. Surpreendente em boca, este vinho traz frescura e elegância, ideal para celebrar momentos especiais com alegria e vitalidade.

Para finalizar, um tinto de **Castelão**, produzido pelo talentoso **Hugo Mendes**. Possui um aroma muito bonito, com notas de fruto encarnado, bosque, casca de árvore e caruma. Na prova de boca, apresenta taninos maduros, corpo médio, acidez média alta, tudo impecavelmente calibrado, tornando-o fresco e envolvente — muito, muito bom!

Três estilos, uma só caixa — uma verdadeira viagem sensorial pela diversidade de Portugal!



Aphros Evoé tinto 2021

Região: Minho

Uva: Alvarelhão, Loureiro, Vinhão

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

Consumo: 2025 - 2026 / 6°C - 8°C



Legado do Zeca M de Moina DOC Douro Branco 2024

Região: Douro

Uva: Viosinho, Rabigato e Alvarinho

Ideal com: Gratinados, Aves, Carnes brancas, Carnes vermelhas, Grelhados, Pratos tradicionais

Consumo: 2025 - 2035 / 10°C - 12°C



Hugo Mendes Lisboa Castelão 2023

Região: Lisboa

Uva: Castelão

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

Consumo: 2025 - 2030 / 6°C - 8°C