



Maio 2025

É com entusiasmo que apresentamos a caixa de maio do Clube de Vinho VirguWines, trazendo duas preciosidades únicas e distintas do produtor **Aphros**, com a enologia de **Vasco Croft** e **Miguel Viseu**. Esta seleção promete levá-lo numa viagem sensorial inovadora e fascinante!

Em primeiro lugar, temos o **Pet Nat**, um espumante natural que capta a essência vibrante e espontânea do método ancestral de produção. Aroma floral à casta minhota, e citrinos delicados. Prova de boca com bolha fina, média mousse e pressão adequada, citrino no sabor e alguma percepção de doçura. Perfeito para brindar ao espírito aventureiro e inovador do vinho natural.

Em contraste, apresentamos o **Palhete**, um vinho intrigante que combina uvas brancas e tintas, resultando numa criação única e expressiva. Co-fermentação espontânea em ânforas das uvas brancas **loureiro** e tintas **vinhão**.

Com esta dupla cuidadosamente selecionada, convidamos todos a explorar novas dimensões do mundo dos vinhos naturais.

Um brinde a novas descobertas!



**Phaunus Pet Nat Espumante 2022**

**Região:** Vinhos Verdes

**Uva:** Arinto, Loureiro

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

**Consumo:** 2023 - 2028 / 10°C - 12°C



**Phaunus Palhete Rosé 2022**

**Região:** Vinhos Verdes

**Uva:** Loureiro e Vinhão

**Ideal com:** Frutos do mar, Mariscos, Ostras, Peixe, Saladas, Sushi

**Consumo:** 2023 - 2028 / 11°C - 13°C



Podcast  
Episódio 2  
#n2vinho