

Descubra a singularidade e a tradição na caixa de setembro

Nesta edição, apresentamos dois vinhos que revelam a riqueza e a autenticidade do território português.

Começamos com o Terrunho Notas Soltas **Cainho** Branco, proveniente de vinhas plantadas em encosta com exposição norte e nascente, na **Sub-Região do Lima**. A diversidade dos solos, marcada pela presença de xisto, imprime caráter e frescura a este branco distinto, cheio de identidade e personalidade.

Em seguida, propomos o Terrunho Notas Soltas **Palhete** Pical. Um vinho singular que resulta da recuperação da **casta Pical**, cultivada há mais de dois séculos mas entretanto esquecida. Este é o primeiro vinho desta casta em todo o território ibérico e homenageia os antigos palhetes de **Monção**, resgatando uma tradição quase perdida.

Dois vinhos, uma só caixa. Uma experiência que une autenticidade, memória e descoberta.

Convidamo-lo ainda a assistir em direto, no YouTube, ao **episódio 37** do podcast #n2vinho, onde estaremos à prova com o produtor **José Domingues**.



Terrunho Notas Soltas Cainho Branco

Região: Vinhos Verdes

Uva: Cainho

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

Consumo: 2025 - 2030 / 10°C - 12°C



Terrunho Notas Soltas Palhete Pical

Região: Vinhos Verdes

Uva: Alvarinho, Pical

Ideal com: Oriental/exótico, Pratos vegetarianos, Aves, Carnes brancas, Frutos do mar, Peixe, Queijos, Saladas, Sushi

Consumo: 2025 - 2035 / 12°C - 14°C



Artigo
Terrunho: A Sabedoria Centenária das Vinhas.



Podcast
Episódio 37
#n2vinho