

Este mês, destacamos um produtor pioneiro: o primeiro certificado em agricultura **biodinâmica** em Portugal. A **Quinta da Palmirinha** abre-nos as portas para três brancos muito distintos, que mostram como é possível respeitar a terra e, ao mesmo tempo, surpreender no copo. Todos eles são produzidos sem sulfitos adicionados, reforçando o compromisso com a pureza e a autenticidade.

Começamos com o **Loureiro**, casta emblemática da região, aqui interpretada com frescura, autenticidade e uma expressão vibrante do terroir.

Em seguida, um **Curtimenta**, vinho ousado e pouco convencional, que resulta da vinificação com as películas. A textura, a estrutura e a intensidade aromática elevam este branco a uma experiência inesperada e memorável.

Finalizamos com o **Arinto**, conhecido pela acidez viva e pelo perfil elegante. Um vinho afinado, preciso e cheio de energia, que completa esta viagem pelos estilos possíveis da viticultura biodinâmica.

Uma homenagem ao legado visionário de **Fernando Paiva**, hoje continuado pelo jovem enólogo **João Gouchão**, que assume a enologia da Quinta da Palmirinha com o mesmo compromisso de respeito pelo solo, pelas vinhas e pela autenticidade dos vinhos.

Artur Azevedo



Quinta da Palmirinha Curtimenta Loureiro 2022

Região: Vinhos Verdes

Uva: Loureiro

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

Consumo: 2025 - 2035 / 10°C - 12°C



Quinta da Palmirinha Curtimenta Loureiro 2024

Região: Vinhos Verdes

Uva: Loureiro

Ideal com: Bacalhau à Gomes de Sá, Assados, Aves, Bacalhau, Frutos do mar, Grelhados, Mariscos, Peixe assado no forno, Pratos tradicionais, Saladas

Consumo: 2025 - 2030 / 12°C - 14°C



Quinta da Palmirinha Exordium Arinto 2024

Região: Vinhos Verdes

Uva: Arinto

Ideal com: Bacalhau à Gomes de Sá, Assados, Aves, Bacalhau, Frutos do mar, Grelhados, Mariscos, Peixe assado no forno, Pratos tradicionais, Saladas

Consumo: 2025 - 2035 / 12°C - 14°C