



Dez. 2025

Para fechar o ano, preparámos uma caixa especial, pensada para esta época festiva. Dois grandes vinhos, um tinto e um espumante, que refletem a elegância e a diversidade de Portugal.

Começamos no Douro, com o Vieira de Sousa Reserva Tinto, um vinho produzido pela quinta geração da família **Vieira de Sousa**, hoje liderada pelas irmãs **Luísa e Maria**.

Elaborado a partir das castas **Touriga Franca e Touriga Nacional**, apresenta cor vermelha média e um aroma intenso, dominado por frutos vermelhos e um perfil balsâmico fresco. Na boca, mostra-se concentrado e vibrante, revelando a estrutura e a vivacidade que caracterizam os grandes tintos do **Douro**.

Seguimos para **Monção** com o Quinta de Santiago Alvarinho **Espumante**, o primeiro espumante da família Santiago. Produzido exclusivamente com uvas **Alvarinho**, estagiou seis meses sobre borras finas e completou a segunda fermentação em garrafa pelo método clássico, durante doze meses.

De cor amarela citrina, apresenta bolha fina e persistente. O aroma é intenso e elegante, com notas de fruta citrina e delicadas nuances tostadas. Na boca, revela-se fresco e harmonioso, com mousse suave e acidez equilibrada.

Dois vinhos, duas histórias, um brinde ao final de mais um ano partilhado à mesa.

Artur Azevedo



Vieira de Sousa Reserva Tinto

Região: Douro

Uva: Touriga Franca e Touriga Nacional

Ideal com: Caça, Carnes vermelhas, Queijos

Consumo: 2025 - 2035 / 16°C - 18°C



Espumante

Região: Vinhos Verdes

Uva: Alvarinho

Ideal com: Aves, Carnes brancas, Frutos do mar, Peixe, Queijos, Saladas, Sushi

Consumo: 2025 - 2030 / 12°C - 6°C - 10°C