

Para fechar o ano, preparamos 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