

Este mês propomos uma caixa pensada para a partilha e para os momentos mais tranquilos deste mês romântico. Um pack para guardar ou para abrir, composto por dois **vinhos monocasta** do Alentejo, do produtor **Arrepiado Velho**, com enologia de **António Maçanita**.

Dois vinhos distintos, um branco e um tinto, que revelam caráter, precisão e uma leitura muito própria das castas.

Começamos com o Herdade do Arrepiado **Verdelho** Branco, um branco fresco e elegante, **fermentado a baixa temperatura** em inox. De cor citrina pálida, revela aromas de limão, folha de chá e um toque de ananás. Na boca destaca-se a frescura e a mineralidade, com corpo e textura equilibrados, perfeito para peixe grelhado ou pratos simples de massa.

Seguimos com o Arrepiado Velho Brett Edition **Syrah** Tinto. Um vinho intenso e expressivo, com **fermentações espontâneas** e estágio de dezasseis meses em barricas de carvalho francês. Apresenta cor rubi violácea e aromas de caixa de cigarro, couro, especiarias e groselha preta. Na boca é redondo, rico e persistente, ideal para acompanhar carnes grelhadas, cordeiro ou queijos de maior intensidade.

Dois vinhos, duas castas, um convite à partilha e à celebração à mesa.



Herdade do Arrepiado Verdelho Branco

Região: Alentejo

Uva: Verdelho

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

Consumo: 2026 - 2030 / 10°C - 12°C



Arrepiado Velho Brett Edition – Syrah Tinto

Região: Alentejo

Uva: Syrah

Ideal com: Carnes grelhadas, queijos intensos, cozinha tradicional, assados

Consumo: 2026 - 2030 / 16°C - 18°C

Brettanomyces

Longe de ser consensual, o “Brett” divide os apaixonados e os entendidos de vinhos numa discussão que não parece ter fim. O “Brett”, nome curto para a levedura *Brettanomyces/dekkera* tem a capacidade de produzir aromas descritos como suor de cavalo, cabedal e outros. Defeito ou virtude, é parte da composição do aroma dos grandes clássicos. No entanto é considerado por outros um escandaloso defeito. Este Brett Edition é um desses casos em que deixámos a natureza tomar liderança na enologia. O resultado é um vinho multidimensional, com níveis de complexidade só possíveis com vários anos de garrafa.