

O primeiro mês do ano traz-nos uma caixa dedicada à renovação e à identidade de um lugar. A **Quinta de Cypriano**, em **Ponte da Barca**, apresenta uma nova fase do projeto, com identidade renovada e novas opções de vinificação.

Inserida numa quinta multissecular, com casa datada de 1696, a Quinta de Cypriano mantém uma ligação profunda à terra e à viticultura. Hoje, com cerca de 6,5 hectares de vinha junto ao **rio Lima**, beneficia de um terroir marcado pela influência atlântica, solos graníticos e maturações equilibradas, que dão origem a vinhos frescos, precisos e cheios de identidade.

A colheita de 2023 assinala uma viragem clara. Uma renovação que respeita a tradição, o lagar de granito e a intervenção mínima, interpretando o passado com maior precisão no presente.

Nesta box começamos com o **Loureiro Barrica** 2023, um branco preciso e mineral. Seguimos com o **Loureiro Curtimenta** 2023, mais profundo e gastronómico. Finalizamos com o **Vinhão Sem Contacto Pelicular** 2023, uma leitura rara e delicada da casta, leve, fresca e elegante.

Três vinhos, uma quinta, um território. Um início de ano com clareza e autenticidade.

Artur Azevedo



Quinta de Cypriano Loureiro Barrica Branco 2023

Região: Vinhos Verdes

Uva: Loureiro

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

Consumo: 2026 - 2030 / 8°C - 10°C



Quinta de Cypriano Loureiro Curtimenta Branco 2023

Região: Vinhos Verdes

Uva: Loureiro

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

Consumo: 2026 - 2030 / 10°C - 12°C



Quinta de Cypriano Vinhão Sem Contacto Pelicular Tinto 2023

Região: Vinhos Verdes

Uva: Vinhão

Ideal com: Carnes grelhadas, Grelhados

Consumo: 2026 - 2030 / 10°C - 12°C



Artigo

Quinta de Cypriano: nova identidade, novas vinificações e cinco vinhos que afirmam o Vale do Lima



Podcast

Episódio 35
#n2vinho