

Este mês reunimos dois vinhos de duas regiões distintas, unidos por uma visão comum. São vinhos criados por **duas mulheres** que seguem caminhos próprios, com identidade, autenticidade e ligação profunda à terra.

Começamos com o Mal Acabado Pet Nat 2025, um espumante branco bruto natural criado por **Rita Sousa**. Produzido a partir da casta **Loureiro**, proveniente de vinhas antigas conduzidas em **ramada**, é um vinho experimental e artesanal que expressa a autenticidade da casta. De aspeto turvo e cor amarelo palha, apresenta bolha fina e aromas tropicais com notas florais e fermentativas. Na boca é rústico, vibrante e refrescante, com acidez marcada e um perfil mais seco e picante do que edições anteriores.

Seguimos para o **Alentejo** com o Pedra da Mãe Reserva Tinto 2021, o primeiro vinho do projeto de **Madalena Vidigal**. Produzido a partir das castas **Sousão**, **Touriga Nacional** e **Touriga Franca**, revela um perfil fresco e gastronómico. No aroma surgem notas de floresta, fruta negra e um balsâmico elegante. Na boca é leve, com acidez viva, taninos polidos e um final longo e fresco.

Mais do que dois vinhos, esta é uma caixa que cruza territórios, estilos e histórias pessoais. Uma celebração da autenticidade, da sensibilidade e do olhar feminino no vinho.

Artur Azevedo



Mal Acabado Pet Nat 2025

Região: Minho

Uva: Loureiro

Ideal com: Compotas, Doçaria conventual, Oriental/exótico, Pratos vegetarianos, Carnes brancas, Mariscos, Peixe, Queijos, Saladas, Sushi

Consumo: 2026 - 2030 / 6°C - 8°C



Pedra da Mãe Reserva Tinto 2021

Região: Alentejo

Uva: Sousão, Touriga Franca, Touriga Nacional

Ideal com: Cozinha tradicional, Assados, Caça, Carnes brancas, Carnes vermelhas, Grelhados

Consumo: 2026 - 2030 / 16°C - 18°C



Podcast
Episódio 39
#n2vinho



Blog
Artigo sobre o
Mal Acabado