

Este mês convidamos a descobrir dois **espumantes naturais**, perfeitos para os dias quentes de verão. Dois produtores, duas regiões e duas abordagens distintas que mostram a autenticidade e a frescura deste estilo de vinho.

Começamos com o Mal Acabado Pet Nat Branco, de **Rita Sousa**, produzido em Viana do Castelo a partir da casta **Loureiro**. De aspeto turvo e cor amarelo palha, apresenta bolha fina, aromas tropicais e delicadas notas florais. Na boca revela-se rústico, fresco e vibrante, com ligeiro toque picante e uma acidez refrescante, ideal para brindar ao ar livre.

Seguimos com o Phaunus Pet Nat Rosé, de **Vasco Croft**, produzido em Arcos de Valdevez e Ponte de Lima com as castas **Alvarelhão** e **Vinhão**. Elaborado segundo uma filosofia artesanal de mínima intervenção, é um espumante seco, leve e de acidez marcante, com mousse delicada e grande versatilidade à mesa. Acompanha na perfeição petiscos, mariscos, churrascos e refeições descontraídas de verão.

Dois espumantes, duas filosofias, uma só caixa. Um convite para celebrar o verão com vinhos vivos, autênticos e cheios de personalidade.



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



Phaunus Pet Nat Espumante 2024

Região: Vinhos Verdes

Uva: Alvarelhão, Vinhão

Ideal com: Cozidos, Cozinha tradicional, Oriental/exótico, Pratos vegetarianos, Carnes brancas, Frutos do mar, Grelhados, Mariscos, Ostras, Peixe, Queijos, Saladas, Sushi

Consumo: 2026 - 2030 / 10°C - 12°C



Blog
Artigo sobre o
Mal Acabado