



Junho 2026

É com entusiasmo que apresentamos a caixa de junho do Clube de Vinho VirguWines, trazendo duas preciosidades únicas e distintas do produtor **Aphros**, com a enologia de **Vasco Croft** e **Miguel Viseu**. Esta seleção promete levá-lo numa viagem sensorial inovadora e fascinante!

Em primeiro lugar, temos o **Pet Nat**, um espumante natural que capta a essência vibrante e espontânea do método ancestral de produção. Aroma floral à casta minhota, e citrinos delicados. Prova de boca com bolha fina, média mousse e pressão adequada, citrino no sabor e alguma percepção de doçura. Perfeito para brindar ao espírito aventureiro e inovador do vinho natural.

Em contraste, apresentamos o **Palhete**, um vinho intrigante que combina uvas brancas e tintas, resultando numa criação única e expressiva. Co-fermentação espontânea em ânforas das uvas brancas **loureiro** e tintas **vinhão**.

Com esta dupla cuidadosamente selecionada, convidamos todos a explorar novas dimensões do mundo dos vinhos naturais.

Um brinde a novas descobertas!



Phaunus Pet Nat Espumante 2024

Região: Vinhos Verdes

Uva: Arinto, Loureiro

Ideal com: Oriental/exótico, Carnes brancas, Frutos do mar, Mariscos, Ostras, Peixe, Queijos, Saladas, Sushi

Consumo: 2026 - 2030 / 10°C - 12°C



Phaunus Palhete Rosé 2023

Região: Vinhos Verdes

Uva: Loureiro e Vinhão

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

Consumo: 2026 - 2030 / 11°C - 13°C



Podcast
Episódio 2
#n2vinho