



Mai. 2026

Este mês dedicamos a box à **Quinta de Arcossó**, em **Trás-os-Montes**, com três vinhos tintos monovarietais que mostram a diversidade e o caráter do território.

Começamos com o **Tinta-Amarela** Tinto, proveniente de vinhas em encosta com solos graníticos. Vinificado em lagar com pisa a pé e estagiado 16 meses em barrica, apresenta cor rubi profunda, aromas de fruta e especiarias e uma boca estruturada, com taninos elegantes e final persistente.

Seguimos com o **Syrah** Tinto, intenso e equilibrado, com notas de fruta madura e especiarias, mantendo frescura e profundidade.

Finalizamos com o **Bastardo** Tinto, mais leve e elegante, de cor granada aberta e aromas de fruta vermelha, flores e ligeiros fumados. Na boca é suave, fresco e envolvente, com perfil gastronómico.

Três castas, três estilos, uma quinta.

Artur Azevedo



História
Quinta de Arcossó
e as vinhas centenárias



Podcast
Episódio 29
#n2vinho



Quinta de Arcossó Tinta-amarela Tinto

Região: Trás-os-montes

Uva: Tinta-amarela

Ideal com: Cozinha tradicional, Pratos vegetarianos, Assados, Caça, Carnes brancas, Carnes vermelhas

Consumo: 2026 - 2027 / 14°C - 18°C



Quinta de Arcossó Syrah Tinto

Região: Trás-os-montes

Uva: Syrah

Ideal com: Cozinha tradicional, Pratos vegetarianos, Assados, Caça, Carnes brancas, Carnes vermelhas

Consumo: 2026 - 2036 / 14°C - 18°C



Quinta de Arcossó Bastardo Tinto 2020

Região: Trás-os-montes

Uva: Bastardo

Ideal com: Pratos vegetarianos, Carnes brancas, Peixe, Queijos

Consumo: 2026 - 2036 / 14°C - 18°C