



As escolhas de...

Livia Belfort,
gerente de loja na Garrafeira Nacional

O vinho certo não depende apenas do gosto pessoal, mas do lugar, do estado de espírito e da identidade que se quer viver. Entre o mar, o campo e a cidade, o vinho português revela três experiências distintas.

Campo: Tradição e irreverência

Vinho dos Mortos Tinto 2024, Adega Cooperativa de Boticas

Nasce durante as invasões francesas do século XIX, quando garrafas foram enterradas para proteção e, ao serem recuperadas, revelaram evolução inesperada. Apresenta cor rubi leve e aromas de fruta vermelha fresca, com subtil toque de baunilha. Em boca, destaca-se pela leveza, acidez vibrante e ligeira que lhe confere frescura. Um tinto que desafia convenções, quase pensado para ser bebido como branco. **h**

Temperatura de serviço: 10°C a 12°C

Harmonização: Tábua de enchidos, saladas ou frango grelhado



Mar: Pureza e tensão

Arinto dos Açores 2023, Azores Wine Company

Se o campo é memória, o mar é presença. Nos Açores, as vinhas crescem em solo vulcânico e enfrentam ventos constantes. De cor citrina brilhante, revela notas minerais e aromas cítricos. Em boca, é tenso, salino e preciso, com acidez marcante e final longo. Um vinho que transporta diretamente para o mar. **h**

Temperatura de serviço: 8°C a 10°C

Harmonização: Peixe grelhado, marisco ou saladas frescas



Cidade: Estrutura e elegância

Vinhas Velhas Tinto, Quinta dos Termos

Na cidade, tradição e modernidade cruzam-se. Este vinho, de vinhas velhas, apresenta cor profunda e aromas de fruta negra madura, com notas florais e especiadas. Em boca, revela estrutura, taninos elegantes e acidez equilibrada, com final persistente. **h**

Temperatura de serviço: 16°C a 18°C

Harmonização: Carnes assadas, massas ou queijos curados

