BOA QUALIDADE E PRODUÇÃO MÉDIA EM ANO PRECOCE

- Relatório de Vindima 2026 -

Os vinhos da colheita 2026 em Portugal são de qualidade boa a muito boa, resultado de um ano bastante chuvoso no inverno, quente e seco na primavera e verão, e favorável nas vindimas.

A Sogrape é a principal empresa de vinhos em Portugal, detém 1.000 hectares de vinha em seis das principais regiões vitivinícolas – Alentejo, Bairrada, Bucelas, Dão, Douro e Vinhos Verdes –, e compra uva a mais de 2 120 viticultores no país. O ano atípico e a diversidade de locais e castas, aliados ao cuidado nas vinhas e detalhe nas adegas criou vinhos de qualidade boa a muito boa, que antecipam boas evoluções.

A "Previsão de Colheita" para Portugal, divulgada pelo IVV-Instituto da Vinha e do Vinho em julho, antecipava +12% de volume relativamente a 2025, representando um aumento para 6,7 milhões hectolitros, total que ficaria, no entanto, 4% abaixo da média dos últimos 5 anos [IVV-Previsão Colheita 2026].
À semelhança de outros países produtores, Portugal regista anomalias climáticas e fenómenos extremos cada vez mais frequentes e devastadores (ex: tempestade Kristin em 28.jan.26). Neste ciclo, o inverno muito chuvoso (2º mais pluvioso desde 2000) e a primavera seca e muito quente (5ª mais quente desde 1931, início dos registos meteorológicos) facilitaram o desenvolvimento saudável das videiras e uvas. O verão foi muito seco e quente, apesar de Portugal ter sido menos afetado pela "cúpula de calor" que atingiu fortemente a Europa. As ondas de calor (menos vs. 2025) tiveram maior impacto nas regiões da faixa oeste atlântica. Resultado das condições do ano, o ciclo e maturações avançaram 1 a 2 semanas nas várias regiões, levando a vindimas historicamente precoces e secas em geral, afetadas para o final pelo setembro mais quente desde 1931. Portugal produziu mais vinho e de boa qualidade.

❖ Destaques Sogrape (N-S)

- **Brancos de qualidade muito boa e produção equilibrada nos Vinhos Verdes**
  inverno muito chuvoso, primavera e verão quentes e mais secos, maturações antecipadas, vindima quase seca
- **Mais produção e qualidade boa a muito boa nos vinhos do Douro e Porto**
  inverno muito chuvoso, primavera e verão quentes, maturações intensas, vindima quase seca e muito quente
- **Aumento de produção e vinhos de boa qualidade no Dão**
  inverno muito chuvoso, primavera e verão quentes, maturações rápidas, vindima quase seca
- **Qualidade bastante boa na Bairrada, boa concentração e frescura bem integrada**
  muita chuva na primavera, calor seco no verão, maturações adiantadas, vindima grande
- **Menor produção e brancos de muito boa qualidade em Bucelas**
  inverno muito chuvoso, primavera e verão quentes, com picos, maturações rápidas, vindima quase seca
- **Produção equilibrada e muito boa qualidade no Alentejo**
  inverno muito chuvoso, primavera e verão secos e quentes, boas amplitudes e maturações, vindima seca

❖ Vinhos Verdes

Diogo Sepúlveda, diretor de enologia da Quinta de Azevedo, diz que *"2026 é, sem dúvida, uma vindima que nos deixa muito satisfeitos e com excelentes expectativas para a evolução dos vinhos."*
Não há dois anos iguais e Diogo recorda que o início deste foi bastante chuvoso (restabelecendo reservas hídricas e criando boas condições para o desenvolvimento da vinha ao longo do ciclo) e as temperaturas amenas durante grande parte do ano, combinadas com a disponibilidade de água no solo, permitiram um desenvolvimento vegetativo muito equilibrado, com paredes foliares bem constituídas e plantas vigorosas e saudáveis. *"Esta boa área foliar foi fundamental para preservar a frescura e a expressão de fruta que procuramos nos vinhos da Quinta de Azevedo"*. O Loureiro e o Alvarinho, as duas castas plantadas na Quinta de Azevedo, chegaram ao período de maturação com *"excelente produção e num estado sanitário muito bom"*.
O verão quente acabou por antecipar a vindima em cerca de uma semana, iniciada com a colheita do Alvarinho, seguindo-se o Loureiro, uma casta naturalmente mais fresca e de maturação mais tardia. *"Os resultados são muito positivos, quer em termos de produção, quer sobretudo de qualidade"*, comenta Diogo, realçando que *"os vinhos apresentam uma excelente intensidade aromática, muita frescura e uma acidez muito bem equilibrada, características que apontam para um ano de grande potencial para a Quinta de Azevedo"*.

A Quinta de Azevedo situa-se junto a Barcelos, a c.20km do mar na faixa atlântica da região. Tem somente castas brancas plantadas – Loureiro (20,2ha), Alvarinho (12,8ha), e alguns patamares com mistura de variedades (field blend, 0,9ha).
A muita chuva caída desde outubro até o início da primavera alertou a equipa para doenças fúngicas (míldio e oídio), mas, no final, o risco foi menor porque este ano a pluviosidade concentrou-se no inverno e depois aliviou. Com muita água no solo e condições secas e amenas, a vinha arrancou cedo (boa nascença, floração e vingamento) e, no geral, o ciclo antecipou 1-2 semanas. Houve menos tratamentos preventivos e controle de infestantes, e os trabalhos dirigidos e atempados deram mais resistência às plantas para enfrentar vários dias de calor intenso em julho e agosto (+41,3ºC, 4.jul).
João Porto, responsável pela viticultura da quinta, diz que no final foi *"um ano simpático"*, e criaram-se uvas de boa qualidade. A vindima antecipou cerca de 10 dias relativamente a 2025, e decorreu sob bom tempo, exceto pela chuva na 2ª semana de colheita (c.90mm, 23-27.ago), mas sem danos. Os Loureiros ainda na vinha foram colhidos quando o bom tempo permitiu que finalizassem maturações – *"sabíamos que estavam bem e podiam aguentar"*.
A vindima da quinta decorreu entre 17 de agosto e 7 de setembro, antes de a adega fechar a receção a viticultores (11.set). Sinais dos tempos, num passado recente, esta data marcaria a abertura de portas da adega e o início das vindimas...
Em julho, a região previa uma colheita global com +6% de produção e elevada qualidade. Comparativamente com 2025, a Sogrape aumentou volumes, +23,1% na produção própria e 26,3% na comprada.

❖ Douro

Luís Sottomayor, diretor de enologia dos vinhos Douro e Porto da Sogrape, está satisfeito com o resultado e diz que *"nasceram vinhos de qualidade boa a alta, para todos os tipos e por toda a região"*.
As condições do ano (chuvoso no inverno, com primavera e verão quentes e secos e chuva no final de agosto) aceleraram maturações e tudo atempou rapidamente. Luís nota que 2026 foi uma das vindimas mais precoces de que tem memória, a par com 1995, e que, ao contrário de outros anos, *"tivemos vindimas a acontecer ao mesmo tempo nas quotas baixas e nas altas e por todo o lado"*.
A colheita de brancos começou a 12 de agosto e, apesar do calor, *"mostram frescura e equilíbrio, boca estruturada, não muito aromáticos, mas com muita intensidade"*. Os rosés estão muito bem, *"com muito bom perfil, apanhados na altura certa"*, antes da chuva. Os tintos estão *"muito limpos e sãos, com boas estruturas e elegantes"*.

As maturações muito rápidas afetaram um pouco a qualidade, *"faltava algo, apesar dos açúcares elevados"*, mas a chuva de final de agosto veio equilibrá-las e retardou-as um pouco. Depois da chuva, tudo acelerou e o setembro seco e muito quente promoveu concentrações muito fortes e rápidas, sobretudo no final da vindima, *"como já há muitos anos não via, talvez em 1989, mas em outubro! Vamos equilibrar com lotes de zonas mais altas e frescas"*.
As vinhas velhas estiveram muito bem e, com castas que amadurecem rapidamente, foram vindimadas cedo [ex: a vinha velha origem de "Legado" foi totalmente vindimada ainda em agosto, em 3 passagens numa semana vs. as habituais 3 recolhas em 15 dias].
A satisfação estende-se aos vinhos do Porto e, diz Luís, *"os das Quintas do Seixo, Porto, Caêdo e Vau também estão muito bem"*. Reflete ainda que, *"mais uma vez, em anos quentes como este (e 2017), as quintas da Sogrape mostraram que conseguem resistir melhor às difíceis condições graças ao trabalho de viticultura, e é onde vamos buscar mais qualidade"*.
Apesar de tudo, e no final, Luís conclui que não houve locais ou castas a sobressair, *"estiveram todas bem e por toda a região"* e a avaliação de qualidade que faz é transversal para os vinhos Douro e Porto.

A Sogrape tem no Douro mais de 600ha de vinhas em condições de cultivo muito diversas (clima, orografia, altitude, exposição, solos, castas, maneio), desde as mais jovens a várias com idades veneráveis. Relativamente à norma climatológica (NC) da região, o inverno foi mais chuvoso e a primavera e verão mais quentes e secos, apesar de alguns episódios de precipitação. Famoso pela beleza das suas vinhas (incluindo quintas da Sogrape), o Douro tem a maior área de vinha de montanha no mundo, mas quando chove muito as encostas de declive acentuado ficam muito vulneráveis pelo escorrimento de águas e instabilidade dos terrenos. A elevada precipitação desde novembro saturou solos e provocou deslizamentos por toda a região (vinhas, taludes, muros, estradas), sobretudo a partir de finais de janeiro, criando riscos e atrasando trabalhos.
José Manso, diretor de viticultura da Sogrape no Douro diz que as vinhas da empresa se "*aguentaram bem e, nalgumas, a reconversão e maior eficiência dos sistemas de drenagem minimizaram arrastamentos*", mas nas mais recentes e menos consolidadas "*parte do trabalho do ano anterior foi, literalmente, encosta abaixo e temos de refazer*".
A vinha despertou bem e cedo, e criou-se fruta boa e sã. As uvas atemparam rapidamente nas diferentes quotas e sub-regiões, e as vindimas anteciparam 2 a 3 semanas. A apanha manual a que a orografia acidentada obriga é mais lenta e dilatada no tempo e, enquanto decorria, as maturações iam acelerando devido ao acumulado térmico (efeito do verão quente e seco e do muito calor de setembro). No final da vindima havia bagos muito concentrados e mais leves devido à desidratação, com alguma perda de qualidade e com rendimentos muito inferiores aos inicialmente previstos.
A vindima da Sogrape decorreu entre 12 de agosto e 3 de outubro. Nas suas quatro adegas na região, recebeu e vinificou uvas das 12 quintas da empresa e de 855 viticultores (relações prolongadas e novas).
Relativamente ao ano anterior, os volumes de produção aumentaram +16,5% nas uvas próprias e +41,8% nas compradas.
Em julho, a região previa +25% de produção vs. 2025 (um ano historicamente baixo), num volume -5% vs. média 5 anos.

❖ Dão

Beatriz Cabral de Almeida, enóloga na Quinta dos Carvalhais, diz ser *"um ano muito bom, apesar dos calores"*.
O ciclo teve uma evolução atípica e maturações aceleradas, obrigando a colher historicamente cedo e rápido.
A vindima iniciou com uvas brancas, que representam c. 60% do encepamento da quinta, e, apesar do ano quente, Beatriz está contente com os brancos – Gouveios *"aromáticos, frescos e equilibrados"* e Encruzados *"subtis, com boas texturas e a mostrar potencial de evolução, já os temos em barricas"*. Destes, nota diferenças entre os das vinhas mais maduras *("com mais concentração e aromas mais clássicos")* e os das vinhas jovens *("de aromas mais abertos e joviais")*, uma diversidade útil para lotes finais mais ricos e harmoniosos.
Quase em simultâneo com os brancos, foram vindimadas uvas tintas de Jaen, Touriga Nacional e Tinta Roriz para rosés, *"aromáticos, frutados e gulosos"*.

A previsão de chuvadas no final de agosto obrigou a colher rapidamente as uvas tintas mais sensíveis que criaram tintos *"muito puros e representativos das castas"*. Os Alfrocheiros *"estão ótimos, com aromas arbustivos, de floresta, fruta subtil e delicados em boca"* e os de Tinta Pinheira *"aromáticos e exuberantes, com muita fruta, frescos e suaves"*. Pós-chuvas, as maturações apressaram e a vindima também, para colher em tempo, e os tintos mostram boas cores, boa fruta e boas definições aromáticas. Os de Tinta Roriz *"muito bem desenvolvidos e com taninos suaves"* e os de Touriga Nacional com identidade, *"aromas de fruta e bosque, resina e eucalipto"*. Destes, destaca a vinha do Miradouro que, mais madura, superou muito bem o desafio do ano. Os talhões do Lago, tipicamente mais frescos, mostraram-se mais aromáticos e muito equilibrados nas várias castas.
No final, e apesar do ano atípico, Beatriz está satisfeita e *"cheia de vontade de ver os vinhos prontos"*.

Na Quinta dos Carvalhais (Mangualde), o inverno moderado e a primavera quente promoveram boa nascença e desenvolvimento das videiras, apoiados pelas reservas de água no solo deixadas pela muita chuva caída, sobretudo até final de fevereiro (1,200mm, +300% vs 2025). As condições meteorológicas favoreceram a evolução rápida das plantas e as fases fenológicas da videira avançaram 2 a 3 semanas ao longo do ciclo, desde o abrolhamento e floração até à maturação. A nível sanitário houve pouca pressão de doenças, efeito da primavera menos chuvosa. Os 54ha de castas brancas e tintas da quinta não têm rega e, num ano de primavera e verão secos, com dias de calor intenso a criar algum stress térmico, os cuidados na vinha e as condições naturais da quinta fazem a diferença – apesar de este ano não terem sido tão constantes, são típicas as noites mais frescas e a formação de orvalho de madrugada, absorvido por solo e folhas.
As vindimas da quinta anteciparam de novo (1 semana vs. 2025) e foram mais rápidas, entre 19 de agosto e 16 de setembro. A precocidade no Dão é bem recebida, numa região em que as chuvas no equinócio são um risco para as uvas a terminar maturações. Neste ano também elas adiantaram e choveu entre 24 e 27 de agosto, num efeito de rega positivo para as plantas que estavam sob tempo seco e quente há vários meses. Depois tudo avançou rapidamente. Apesar de a colheita ser sobretudo manual, a máquina de vindima foi uma boa ajuda para ter qualidade e quantidade no tempo certo, Em jeito de resumo, João Porto, diretor de viticultura da quinta, fala de um ano *"incomum e precoce, que criou fruta boa e sã, e mostrou a diversidade e riqueza de comportamentos das nossas castas e talhões"*.
Na adega da quinta são vinificadas uvas próprias e de 133 viticultores a quem a Sogrape compra e apoia ao longo do ano. Relativamente a 2025, a região previa +5% e qualidade elevada. A produção da Quinta dos Carvalhais aumentou nas uvas próprias (+38,3%) graças à crescente performance das vinhas mais recentes, e +6,1% nas compradas.

❖ Bucelas

Luís Cabral de Almeida, diretor de enologia responsável pelos vinhos da tricentenária Quinta da Romeyra em Bucelas, faz um balanço positivo do ano, *"uma vindima de qualidade muito boa"*, apesar da menor quantidade.
Sobre o ciclo, recorda que as boas reservas de água que o inverno chuvoso deixou *"permitiram a construção de paredes foliares altas e com folhas verdes e sãs"*, essenciais para a boa evolução das plantas o que, aliadas à baixa pressão de doenças fúngicas, míldios e oídios, contribuiu para criar uvas muito equilibradas e saudáveis que atemparam mais rápido.
A vindima foi toda manual e iniciou uma semana antes de 2025, com as uvas para os vinhos base de espumante. A casta Arinto, emblemática de Bucelas, domina quase totalmente a plantação da quinta e, avaliando estes brancos, Luís revela que *"este ano temos mais intensidade aromática, com aromas mais finos e de uma maneira geral vinhos mais elegantes"*. A propriedade tem uma grande diversidade de situações (solos, altitudes, exposições, inclinações) e vinhas novas, recentemente reconvertidas, que originam diferentes perfis de Arinto, mas Luís não tem dúvidas – *"em qualidade, os talhões tradicionais continuam a garantir os vinhos mais especiais"*. E pondera, *"são vinhos que crescem muito positivamente e temos boas expectativas, mas há que esperar pela sua evolução"*.

WINE in MODERATION
ESCOLHA | PARTILHE | CUIDE
SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.

A Quinta da Romeyra (nomenclatura antiga) tem os primeiros registos datados de 1218 e fez parte do morgado criado em honra da Catarina de Bragança em 1703. Desde a aquisição em 2019, a Sogrape tem vindo a recuperar a quinta e o seu papel de guardiã dos vinhos de Bucelas e da sua casta identitária, Arinto. Em 2026 continuaram os trabalhos da coleção ampelográfica "in loco" de 500+ clones da casta (iniciada em 2025 e prevista terminar em 2027) e fez-se a plantação de um talhão policlonal também de Arinto, que visa alcançar uma melhor adaptação às condições climáticas, entre outras.
João Porto, diretor de viticultura da Sogrape na região, fala de um *"ano muito trabalhoso, mas compensador"* e lembra que a quinta *"tem uma grande diversidade de tipos de solos com uma baixa capacidade de agregação, que os torna vulneráveis à erosão"*. Este inverno e início de primavera foram muito chuvosos e, durante meses, os solos eram como *"terras movediças"*, onde pessoas e equipamentos tinham dificuldade em entrar (*"atascavam"*). Os trabalhos nos atuais 42ha de vinha em produção estavam limitados e iam lentos, até porque muitos só podiam ser feitos à mão (ex: o recorrente corte de ervas).
João observa que, no futuro, o novo traçado das vinhas já reconvertidas ajudará a controlar e a gerir a velocidade e o impacto erosivo da água (ex: bardos mais curtos e diagonais às curvas de nível para fracionar e reduzir fluxos), e que práticas culturais adequadas continuarão a ajudar à estabilização dos solos (ex: coberto vegetal, *"com ótimos resultados"*).
No início de julho, o calor intenso de dia e noite (39ºC máx., 27ºC min.) afetou parte das videiras que, habituadas ao tempo mais ameno da orla atlântica (a quinta está a 25km do mar), viram algumas uvas "cozer" ou "escaldar", mas o dano foi limitado.
A vindima decorreu entre 17 de agosto e 10 de setembro com uvas próprias e também compradas a viticultores na região. A produção diminui 15,2% nas uvas próprias e baixou 36% nas uvas compradas. Em julho, o IVV estimava +7% de produção vs. 2025 para a vasta região de Lisboa (onde se insere Bucelas), ficando esse total 4% abaixo da média de últimos 5 anos.

❖ Alentejo

Luís Cabral de Almeida, diretor de enologia da Sogrape no Alentejo, está bastante satisfeito com a colheita 2026 *"um ano generoso em qualidade e quantidade"*, no geral e para as propriedades da empresa.
A Herdade do Peso situa-se na Vidigueira, sub-região com grande tradição de brancos, e os da Sogrape *"nasceram muito bem"*. Os Verdelhos foram os primeiros a ser vindimados e estão cheios de *"elegância, finesse e vivacidade"*, tal como os Arintos, *"ótimos, frescos, alegres"*. Luís destaca também o potencial de alguns brancos alentejanos, notório na alta qualidade dos vinhos das vinhas velhas de Portalegre, para o "Série Ímpar Retorto".
Na Herdade, as uvas tintas dominam (140ha dos 160ha plantados) e, variando por casta e condições (talhão, sistema de condução, poda, irrigação, idade, etc.) foram atempando gradualmente e entregando diversidade. Vindimada cedo, a casta Aragonez criou *"rosés gostosos e frescos"*. Quanto a vinhos tintos, Luís sente que a consistência de qualidade dos Alicante-Bouschet, em geral, foi reforçada, *"em especial o das vinhas em vaso, mais preciso e elegante"*, confirmando que recuperar o antigo sistema de condução em parte das vinhas plantadas em 2020 foi uma escolha acertada – as uvas *"atingiram mais cedo um equilíbrio extraordinário entre as maturações alcoólica e fenólica, e os vinhos estão tensos, cheios de sabor, com fruta mais fresca, acidez viva e álcool mais contido"*.
Relativamente a outros tintos, a Tinta Miúda *"exibiu de novo a sua frescura, importante para lotes"*, o Petit Verdot reforçou a adaptabilidade à sub-região, dando *"vinhos com muita complexidade"*, e, este ano, a Touriga Nacional pôde *"mostrar o seu lado elegante, e ao mesmo tempo estruturante"*, com uma acidez fina e persistente.
Em resumo, Luís diz que *"os vinhos nasceram bem, há muito boa qualidade, mas temos que aguardar a sua evolução"*.

Na Herdade do Peso o ciclo foi favorável – o inverno chuvoso deixou reserva hídricas *"como há muito tempo não se via"*, e a primavera e verão com dias quentes, equilibrados por noites frescas, promoveram um desenvolvimento saudável das videiras e boas paredes foliares. As condições secas e sem prolongados picos de calor excessivo (apenas 1 semana em julho e outra em agosto foram mais quentes) evitaram doenças fúngicas e o ataque de pragas, como o aranhiço ou a cicadela.

João Porto, diretor de viticultura da Sogrape no Alentejo, faz um balanço positivo do ano, que *"permitiu realizar trabalhos e consolidar as vinhas mais recentes"* (40ha, 2020), onde se incluem 8,5ha conduzidas em "vaso" (ou "gobelet"), plantados com castas tradicionais, como Antão Vaz, Alicante Bouschet, Tinta Miúda e Grand Noir.
As uvas da Herdade são maioritariamente colhidas com máquina, durante a noite, mas as vinhas em vaso e alguns talhões selecionados são vindimados à mão para caixas de 20kg, e guardadas em salas frescas para vinificação no dia seguinte.
A vindima antecipou uma semana vs. 2025 e decorreu entre 29 de julho e 17 de setembro, sob bom tempo.
A Sogrape aumentou 39,2% de volume na produção própria, e teve +13,5% nas uvas compradas a viticultores na região.
Em julho, o Alentejo previa +15% vs. o ano anterior (de produção abaixo da média), num total -11% vs. a média 5 anos.

❖ Outras regiões – Bairrada e Trás-os-Montes

A **Bairrada** é uma origem essencial para vinhos emblemáticos da Sogrape, produzidos a partir de uva própria e de uma extensa rede de viticultores com quem a empresa mantém uma relação de longa data.
Diogo Sepúlveda é o administrador responsável pela enologia da Sogrape em Portugal e faz o balanço do ano.
À semelhança de outras regiões portuguesas, fruto de um ciclo com muita chuva no inverno, quente e seco na primavera e verão, e sem doenças, o ano 2026 foi precoce na Bairrada e criou uvas em excelente estado sanitário. A Sogrape tem aqui a Quinta de Pedralvites (Anadia) dominada por castas brancas incluindo o raro Sercialinho, um dos monovarietais da "Série Ímpar". No geral, a vindima na região decorreu a bom ritmo e *"o balanço qualitativo é bastante positivo, com vinhos de boa concentração e frescura bem integrada"*, diz Diogo.
Na região, a Sogrape vinificou 6.592 toneladas de uva, o que representa +25,8% vs. 2025 e +13,7% vs. a média 2022-2025. A produção própria atingiu as 283 toneladas, enquanto as 510 vinhas fornecedoras asseguraram 6.310 toneladas (95,7% total vinificado). Diogo recorda que *"a dimensão desta rede de viticultores é particularmente relevante para Mateus, cuja produção combina as origens da Bairrada e de Trás-os-Montes"*.
Relativamente a **Trás-os-Montes**, a realidade foi diferente. O calor também antecipou a vindima cerca de uma semana, mas penalizou a produtividade. No entanto, *"as uvas chegaram à adega em excelente estado sanitário"*.
Na adega da Sogrape em Bemposta foram recebidas 4.664 toneladas, de 592 fornecedores. Efeito do ano, o volume baixou 15,7%, mas a região tem um peso determinante na provisão da adega e na produção de Mateus.

Em 2026, entre as adegas da Sogrape na Anadia e em Bemposta, foram vinificadas 11.257 toneladas de uva, +4,5% vs 2025 e +2,2% acima da média 2022-2025, provenientes de mais de 1.100 fornecedores.
Diogo recorda que esta escala traduz a importância da operação para a marca e o papel determinante destas duas regiões e das respetivas comunidades vitícolas. No conjunto das duas origens, faz *"um balanço de 2026 muito positivo – qualidade e excelente sanidade da uva na Bairrada e em Trás-os-Montes, uma operação de grande escala e uma relação próxima com mais de mil viticultores, fundamentais para assegurar a consistência e o perfil de Mateus"*.

Outubro, 2026

WINE in MODERATION
ESCOLHA | PARTILHE | CUIDE
SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.