

# BASTARDÔ!

## FAMILY COLLECTION

ISTO NÃO É UMA GARRAFA.  
É UMA AFIRMAÇÃO.

É um raro privilégio estarmos frente a frente.  
Façamos esta viagem sem contemporizar.  
Não pertencas a nada a não ser a ti, o caminho  
é invulgar mas quem busca, conhece a  
exclusividade.

Arrisca, experimenta algo único.  
Bebe das minhas palavras o sabor de um  
momento único.

Isto não é uma garrafa é uma viagem de  
afirmação.

**PROVA-ME!  
E PROVO-TE DO QUE SOU FEITO.**



**BASTARDÔ!**



WINE WITH  
SPIRIT

**FAMILY  
COLLECTION**

SÉ INVULGAR.  
ATREVE-TE.  
VIVE NOS EXTREMOS.  
LOUCOS SÃO OS QUE TÊM  
MEDO DE REGRAS.  
**PROVA-ME!  
E EU PROVO-TE DO  
QUE SOU FEITO**

BE UNCOMMON.  
DARE YOURSELF.  
LIVE THE EXTREME.  
INSANE ARE THE ONES  
WHO FEAR RULES AND  
PROHIBITIONS.  
**TASTE ME  
AND I'LL SHOW YOU  
WHAT I MEAN**

**Grande  
RESERVA**

0001/2000

PRÉMIOS E RECONHECIMENTOS **WINE WITH SPIRIT**



OUR WINE YOUR SPIRIT | [WWSWINES.COM](http://WWSWINES.COM) |  [WINEBASTARDO](https://www.facebook.com/WINEBASTARDO)

# BASTARDÔ!

## FAMILY COLLECTION



**WINE WITH SPIRIT, S.A.**

**Denominação** | Vinho Regional Lisboa tinto - Grande Reserva

**Álcool** | 15,00%

**Castas** | Touriga Nacional + Tinta Roriz + Syrah + Castelão

**Cor** | Rubi profundo e definido, refletindo a intensidade e a sofisticação do envelhecimento em barrica

**Viticultura** | Densidade de 4.200 plantas/ha. Solos argilo-calcários, que proporcionam estrutura, mineralidade e carácter único a este vinho de alta expressão

**Vindima** | Colheita manual, entre o final de Agosto e meados de Outubro, com seleção rigorosa das uvas para garantir apenas o melhor fruto para a Grande Reserva

**Vinificação** | Desengace total seguido de suave esmagamento. Fermentação com remontagens automáticas e controlo de temperatura. Maceração prolongada com manta submersa, permitindo uma extração delicada de cor e aromas. Estágio parcial de 9 meses em meias-pipas de carvalho francês, americano e português, conferindo complexidade, profundidade e elegância sem comprometer a leveza natural do vinho

**Aroma** | Elegante e complexo, com aromas intensos de amora madura, figo e frutos silvestres, complementados por notas de chocolate negro, baunilha e canela, provenientes do envelhecimento em madeira

**Paladar** | Envolve e estruturado, com taninos macios e perfeitamente integrados, revelando camadas de fruta madura, especiarias suaves e um toque mineral que reflete o terroir argilo-calcário. A acidez equilibrada garante frescura e sofisticação a cada gole

**Final de Prova** | Longo e persistente, elegante e complexo, com notas de fruta, chocolate e especiarias que permanecem, convidando a mais um gole e reforçando o carácter exclusivo de uma Grande Reserva

**Harmonização** | Perfeito com carnes assadas ou grelhadas, pato, pratos de caça, ensopados robustos e queijos fortes. Ideal para ocasiões especiais ou momentos de celebração, complementando a sofisticação da refeição e o prazer do momento

**INFO LOGÍSTICA**

**CAPACIDADE DA GARRAFA**

750 ml

**GARRAFA**

5600228155336

**CAIXA DE 6 GARRAFAS**

15600228155333