



OUR WINE. YOUR SPIRIT.

**NÃO SOMOS
PARA QUEM SENTE
QUE O DESTINO ESTÁ
TRAÇADO,**

**MAS SIM PARA QUEM SABE
QUE ALGUMAS COISAS
ESTÃO DESTINADAS PARA SER.**

NÃO SOMOS PARA OS QUE USAM
O "NUNCA" E O "É IMPOSSÍVEL"
COMO FRASES COMUNS,
MAS PARA QUEM
OS OBSTÁCULOS SÃO
O "SAL E PIMENTA"
DA VIDA.

NÃO SOMOS
PARA AQUELES QUE
ACREDITAM QUE NÃO
HÁ AMOR À PRIMEIRA
VISTA,

**MAS SIM
PARA OS QUE
JÁ DANÇARAM
E CHORARAM
POR AQUELA
PESSOA.**

NÃO SOMOS PARA QUEM
ASSOCIA QUALIDADE
A UMA DETERMINADA

ORIGEM,
MAS SIM PARA QUEM SABE
QUE O MAIS IMPORTANTE
É SABOREAR.

**NÃO EXISTIMOS
PARA QUEM DECIDE
QUE A VIDA DEVE
TER REGRAS FIXAS
OU BARREIRAS
INTRANSPONÍVEIS
MAS SIM PARA
OS QUE SONHAM,
QUE FAZEM,
QUE SONHAM MAIS,
QUE FAZEM MAIS;**

NÃO EXISTIMOS PARA QUEM
NUNCA CORREU UM RISCO,
FOI AUDAZ,
OU EMPURROU OS SEUS LIMITES,
MAS QUEREMOS OS QUE SENTEM
QUE CADA VEZ QUE SE
PÕEM EM CAUSA,
CRESCEM.

NÃO EXISTIMOS PARA QUEM
NUNCA AMOU,
MAS SIM PARA OS QUE SABEM
QUE É MELHOR AMAR E SOFRER
DO QUE VIVER
SEM NUNCA TER AMADO.

NÃO EXISTIMOS PARA QUEM
ESCOLHE PELA CASTA
AS SUAS RELAÇÕES,
MAS SIM OS QUE PERCEBEM
QUE O

**PRAZER
E O
DESLUMBRE
PODEM VIR DE
QUALQUER LUGAR**

**SOMOS
PELOS MEDOS,
PELA
VULNERABILIDADE,
PELA CORAGEM
E PELA AUDÁCIA.
PELOS QUE AMAM,
CHORAM,
RIEM,
CRESCEM,
PERDEM,
GANHAM
E FAZEM TUDO
DE NOVO.
QUEREMOS
OS INOVADORES,
OS QUE ARRISCAM,
OS QUE EXPERIMENTAM,
OS QUE MELHORAM.
QUEREMOS
OS VERDADEIROS
"CONNAISSEURS
OF THE MIND".**

NÃO É APENAS VINHO, COMO
TAMBÉM NÃO É APENAS VIDA.
SOMOS TUDO ISTO E MUITO MAIS.
**CONVOSCO SOMOS
WINE WITH SPIRIT.**



DISTRIBUTED BY LYFETASTE

ANTI-MANIFESTO



*Já lhe apeteceu abrir uma janela e soltar um grito? De revolta? Um desabafo, uma conquista...
Abraçar um amigo? Beijar e amar? Assumir orgulhosamente a vontade de estar com alguém?
Fazer dum sonho realidade? Brindar ao sucesso? Sentir num copo os prazeres da vida?*

SOMOS UM PRODUTOR DE VINHOS PORTUGUÊS

com o promisso de lançar no mercado vinhos deliciosos, criativos, autênticos, divertidos e com uma história original para contar.

De emoções e ambientes nascem os nossos vinhos. Contam histórias e servem de inspiração para momentos da vida dos consumidores que se partilham, inspiram e fortalecem uma geração com espírito.

Criadores do ENOTAINMENT®, um universo de partilha e interacção onde o entretenimento e a diversão são a

base de uma nova forma, não só de beber vinho, como de viver a vida, fomos considerados a **empresa vinícola mais inovadora do mundo** na edição de 2014 do Wine Business Innovation Summit, na Alemanha.

O nosso objectivo é intensificar o envolvimento emocional das pessoas com os vinhos e com tudo o que estes têm para lhes oferecer. Cada um dos nossos vinhos desafia os consumidores de várias formas e em diferentes momentos, para que se deixem seduzir por este espírito que ultrapassa o simples acto de beber um copo.



ENGARRAFAMOS EMOÇÕES,
PARA QUE A EXPERIÊNCIA
DE SABOREAR SEJA
INESQUECÍVEL.
**JUNTOS CELEBRAMOS O
VINHO E A VIDA!**



NÃO PRODUZIMOS
VINHO APENAS PARA
ACOMPANHAR REFEIÇÕES,
MAS ALIMENTAMOS
RELAÇÕES COM VINHO!

Os nossos vinhos são únicos. A nossa irreverência enológica levou-nos a procurar o líquido perfeito para cada momento nas nossas vidas.

Seleccionadas as melhores castas portuguesas, desenhamos e produzimos vinhos em função das pessoas. Fáceis de beber, emocionalmente envolventes e de elevada qualidade. Toda a selecção feita, desde o mercado até à vinha/adega, constitui um importante valor

acrescentado, com um produto altamente especializado associado a rigorosos critérios de qualidade e certificação. A exigência deste desafio obriga-nos a estudar mercados, pessoas, solos, vinhas, aromas e sabores.

Os nossos vinhos são trabalhados ao pormenor, da vinha ao coração de quem nos bebe e serão sempre aperfeiçoados para apurar as vossas emoções.

Porque sabemos ouvir o vosso palato!



Na **Wine With Spirit**, combinamos a inovação na forma de produzir, vender e beber vinho com a experiência de uma indústria centenária. De Portugal para o mundo, estamos a construir uma marca global.

Fundada por portugueses amantes de vinho, a **Wine With Spirit** foi concebida desde a sua origem como uma marca global, estando hoje presente em vários países dos cinco continentes.



ONDE TUDO COMEÇA

ONDE TUDO COMEÇA

A mesma irreverência enológica que nos levou a procurar o líquido perfeito para cada momento nas nossas vidas levou-nos a encontrar o nosso enólogo e, com ele, as melhores castas portuguesas.

Em Barcelos e em Tomar, na região do Ribatejo, podemos ver os nossos sonhos tornarem-se realidade. A privilegiada situação geográfica destas adegas, permitem-nos ter acesso às melhores ferramentas para a produção de vinho de qualidade.

É, por excelência, numa terra de boas vinhas e de bons vinhos que desenhamos e produzimos as nossas emoções engarrafadas. Não contentes, fomos mais longe e identificámos vinhas com potencial de topo no **ALENTEJO**, no **TEJO**, em **LISBOA**, na **BAIRRADA** e na **REGIÃO DO VINHO VERDE** o que que não nos limita a uma região, pois o nosso credo é o bom vinho.

ATÉ PORQUE O VINHO PODE SER NOSSO,
MAS O ESPÍRITO É SEU!



PEDRO SERENO

É o enólogo e director de produção da **Wine With Spirit**.

É formado em Engenharia Agronómica e tem um Mestrado em Viticultura e Enologia.

Eleito Enólogo do Ano por ter sido o técnico da região que alcançou o maior número de medalhas em concursos nacionais e internacionais no ano de 2013, foi também vice-presidente da Associação Portuguesa de Enófilos.



FAMÍLIA WINE WITH SPIRIT



emoções

momentos

PRÉMIOS E RECONHECIMENTOS





BASTARDÔ!

Quem bebe Mulheres e homens que se atrevem a brindar aos seus bastardos em vez de se lamentarem.

Hora Logo depois de um golpe do bastardo, para resolver o assunto de imediato.

Sabor Doce, de vitória.

Acompanha com... Uma boa dose de gargalhadas e amigos.

À tua! O futuro é o sítio onde vais passar o resto da tua vida. É inútil pensar no que não foste. Não olhes para trás. Vira a página. Escreve a tua história. Passo a passo, dia a dia, celebra cada momento. Hoje e também amanhã. Abre uma garrafa e saboreia num copo a vontade de continuar. O que se sente exige o momento.





BASTARDÔ!

BRANCO

Classificação Vinho Regional Tejo

Tipo vinho branco

Volume 12,5%

Castas 65% Fernão Pires | 35% Arinto

Solos Xistosos

Vinificação Colheita em separado de cada casta, desengace, choque térmico, prensagem, decantação do mosto, inoculação com leveduras selecionadas, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, estabilização, filtração

Cor Amarelo citrino

Aroma Vinho intenso e frutado no nariz, realçando o perfil dos citrinos frescos e frutos tropicais

Paladar Na boca, temos um vinho muito equilibrado, fresco, com boa acidez e presença

Final de Prova A prova termina com um final longo, um conjunto fresco e elegante, bastante equilibrado

Harmonização Vinho perfeito para acompanhar entradas e pratos de peixe ou mesmo carnes brancas grelhadas



BASTARDÔ!

ROSÉ

Classificação Vinho Regional Tejo

Tipo vinho rosé

Volume 12,0%

Castas 60% Aragonez | 40% Castelão

Solos Arenosos

Vinificação Colheita em separado de cada casta, desengace, choque térmico, prensagem, decantação do mosto, inoculação com leveduras selecionadas, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, estabilização, filtração

Cor Rosado

Aroma No nariz temos a presença de aromas jovens e sedutores. O grande destaque vai para os aromas a morango, jasmim, framboesa, cereja e rosas

Paladar Na boca, sentimos um vinho rosé equilibrado, onde toda a presença aromática se mantém, revelando um perfil fresco, envolvente e elegante

Final de Prova A prova termina com final longo e aromático

Harmonização É ideal para acompanhar um momento refrescante do dia. Acompanha também refeições ligeiras, peixes e mariscos, carnes brancas, grelhados e saladas



BASTARDÔ!

TINTO

Classificação Vinho Regional Tejo

Tipo vinho tinto

Volume 13,5%

Castas 40% Touriga Nacional | 30% Syrah | 30% Aragonez

Solos Xistosos

Vinificação Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas controladas (22 a 25°C), prensagem seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox 6 meses em barricas de carvalho francês. Após o engarrafamento seguiram-se pelo menos mais 3 meses de estágio em garrafa

Cor Rubi intenso

Aroma No nariz, temos um vinho intenso e frutado, com notas a frutos vermelhos maduros, framboesas, compotas e aromas florais

Paladar Na boca, tem presença e é redondo, o que agrada ao consumidor

Final de Prova A prova termina com um final longo e equilibrado

Harmonização Este vinho vai bem com carne (branca ou vermelha), beneficiando de pratos que acompanhem a sua estrutura, por forma a tirar-se o maior partido do mesmo



NUM REVÉS, EU VEJO
OPORTUNIDADES.
PEDES-ME VINHO,
EU CHAMO-TE **BASTARDÔ!**
NUNCA TE ESQUEÇAS
DO QUE EU SOU CAPAZ.
À MINHA!





BASTARDÔ! BLACK EDITION

Quem bebe Mulheres e homens que se atrevem a brindar aos seus bastardos em vez de se lamentarem.

Hora Logo depois de um golpe do bastardo, para resolver o assunto de imediato.

Sabor Doce, de vitória.

Acompanha com... Uma boa dose de gargalhadas e amigos.

Ironia do destino as coisas não correrem como se espera. Mas no teu mandas tu! Se o amor é guerra, sabes como ganhar. O dia foi mau, a noite vai ser de festa. Agora ninguém te pára! Saboreia a tua essência. Em casa, com os teus amigos, no meio da multidão... Abre uma garrafa, bebe um copo e celebra a vida. Prova e faz-te provar. Illegítimo era deixares de ser quem és!





BASTARDÔ!

BLACK EDITION

BRANCO

Classificação Vinho Regional Tejo

Tipo vinho branco

Volume 13,0%

Castas 100% Vinhas Velhas

Solos Xistosos

Vinificação As uvas chegam à adega durante a manhã, quando a temperatura está mais baixa, e são colocadas na prensa pneumática. Os ciclos de prensagem são longos com pressões baixas, permitindo extracções cuidadas para um mosto rico. A decantação é mais curta do que o habitual, o que ajuda a manter a complexidade do meio. A fermentação acontece em barricas novas de 550 litros de carvalho francês, numa cave com temperatura controlada a 18°C

Estágio Cerca de 6 meses em barrica de Carvalho Francês, sobre as borras de fermentação acompanhado por batonnage, para proporcionar a integração entre a madeira e o vinho aumentando a sua cremosidade e profundidade. Após enchimento, permaneceu 3 meses em garrafa, durante os quais teve uma maturação controlada que promoveu a complexidade característica deste vinho

Cor Palha com laivos esverdeados

Aroma No nariz sentimos um aroma muito intenso e de boa complexidade, destacando-se os frutos brancos como o melão e a maçã e algumas notas vegetais a arbustos verdes

Paladar Na boca, revela um grande equilíbrio e harmonia e bom volume, estando novamente presentes os sabores frutados e minerais

Final de Prova O seu final é longo e equilibrado

Harmonização Perfeito para celebrar a vida. Este vinho vai bem com peixes gordos, assados ou grelhados, carnes brancas, charcutaria e queijos de ovelha



BASTARDÔ!

BLACK EDITION

TINTO

Classificação Vinho Regional Tejo

Tipo vinho tinto

Volume 13,5%

Castas 100% Vinhas Velhas

Solos Xistosos

Vinificação Elaborado a partir das castas Trincadeira, Touriga Nacional, Touriga Franca, provenientes de vinhas com mais de 70 anos. Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox e pequenos lagares de mármore com temperaturas controladas, prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox

Estágio O estágio foi feito durante 12 meses em barricas de carvalho francês durante o qual apenas se efectuou uma trasfega imediatamente após a maloláctica, foi constituído o lote final. Após o engarrafamento seguiram-se pelo menos mais 8 meses de estágio em garrafa

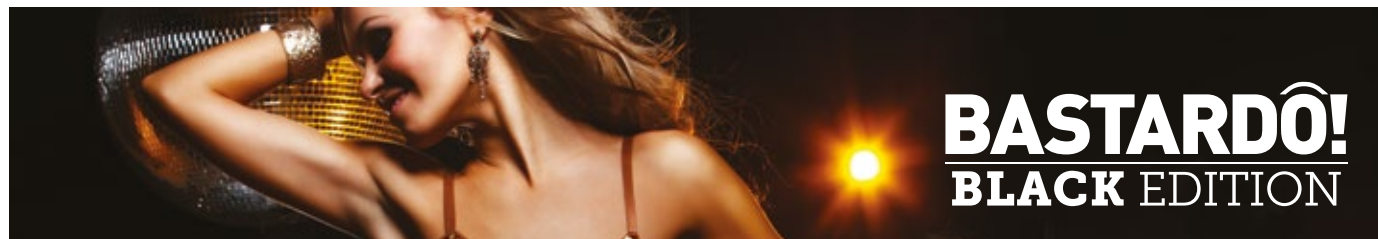
Cor Rubi intenso

Aroma No nariz mostra uma enorme elegância proveniente do casamento entre a excepcional madeira e a fruta madura - frutos vermelhos, framboesa, compotas e aromas florais

Paladar Na boca, apresenta-se com um ataque suave e profundo, envolvendo-a com toda a sua presença untuosa e harmoniosa, apresentando um fim persistente e com um elevado retro nasal

Final de Prova Sentem-se os taninos robustos mas suaves e os frutos vermelhos com um grande equilíbrio e complexidade

Harmonização Perfeito para celebrar a vida. Este vinho vai bem com caça, carnes vermelhas, assados bem condimentados





BASTARDÔ! PREMIUM EDITION

Quem bebe Homens e mulheres com um profundo conhecimento e experiência na arte de viver bem.

Hora Momentos únicos de celebração.

Sabor Intenso e elegante.

Acompanha com... A excitação de alcançar uma nova conquista.

É um raro privilégio estarmos frente a frente. Façamos esta viagem sem contemporizar.

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.



THIS IS NOT A BOTTLE.
IT'S AN AFFIRMATION,
A STATEMENT.

IT IT'S A RARE PRIVILEGE TO BE FACE TO FACE. LET US
MAKE THIS JOURNEY WITHOUT PREJUDICE.

DON'T BELONG TO ANYTHING BUT YOURSELF.
THE ROAD IS UNUSUAL BUT THE ONE WHO YEARNS,
SHALL ENCOUNTER EXCLUSIVITY.

TAKE CHANCES, QUESTION EVERYTHING BUT YOUR
DESIRE TO EXPERIENCE SOMETHING UNIQUE.

TASTE MY WORDS AND DRINK AND ENJOY A PERFECT
MOMENT OF POETIC INGESTION.

THIS IS NOT A BOTTLE.
IT'S AN AFFIRMATION, A STATEMENT.



BASTARDÔ! PREMIUM EDITION

TINTO



Classificação Vinho Regional Tejo

Tipo vinho tinto

Volume 15,0%

Castas Vinhas Velhas

Vinificação Com uma seleção das melhores uvas 100% Vinhas Velhas, com uma idade média de aproximadamente 70 anos. Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox e pequenos lagares de mármore com temperaturas controladas, prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox

Estágio 16 meses em barricas de carvalho francês durante o qual apenas se efectuou uma trasfega imediatamente após a maloláctica, foi constituído o lote final. Após o engarrafamento seguiram-se pelo menos mais 14 meses de estágio em garrafa a temperaturas controaldas, antes da sua comercialização

Cor Rubi intenso

Notas Técnicas Com lágrima e cor vermelha intensa, este vinho apresenta uma enorme elegância no nariz, fruto do casamento entre frutas maduras e excelente madeira. Na boca revela um ataque profundo e suave, com uma presença untuosa e harmoniosa





BASTA!

Quem bebe Homens e Mulheres que brindam à vida sem olhar para trás.

Hora Na hora de dizer Basta! e partir para outra.

Sabor Refrescante, a mudança.

Acompanha com... Amigos e novos desafios.

Basta!

Quero saborear a minha essência, agarrar novos desafios e celebrar a vida!

Nunca te esqueças do que eu sou capaz.

À minha!





BASTA!

ESPUMANTE ROSÉ BRUTO

Classificação IVV Portugal

Tipo vinho espumante rosé bruto

Volume 11,5%

Castas Baga | Merlot

Vinificação As uvas são vindimadas, seguindo uma prensagem suave, seguida de uma fermentação lenta a baixa temperatura, retém grande parte das suas características jovens e frescas, que depois é submetido a uma segunda fermentação em cuba. O vinho final é estabilizado a frio e depois engarrafado

Cor Rosado

Aroma Nariz de ataque intenso, limpo, revelando notas a frutos vermelhos frescos, especialmente morangos

Paladar Na boca, revela uma grande harmonia com um bom balanço entre corpo e a vibração proveniente da sua frescura natural

Final de Prova O final é estruturado

Harmonização Ideal para momentos de celebração. Acompanha tartes de frutos frescos, canapés ou até um bom momento de tapas



BASTA!

ESPUMANTE BRUTO

Classificação IVV Portugal

Tipo vinho espumante branco bruto

Volume 12,0%

Castas Maria Gomes | Arinto

Vinificação As uvas são vindimadas, seguindo uma prensagem suave, seguida de uma fermentação lenta a baixa temperatura, retém grande parte das suas características jovens e frescas, que depois é submetido a uma segunda fermentação em cuba. O vinho final é estabilizado a frio e depois engarrafado.

Cor Amarelo claro com reflexos dourados

Aroma Nariz apresenta aromas complexos, revela notas a frutos brancos, especialmente a maçã verde, frutas cítricas e florais

Paladar Na boca revela uma grande harmonia com boa estrutura e acidez, terminando com um longo sabor fresco e agradável

Final de Prova O final é estruturado

Harmonização A escolha perfeita para momentos de celebração. Acompanha entradas, refeições asiáticas ou sobremesas de fruta fresca.





B!

by WINE WITH SPIRIT

Quem bebe Mulheres e homens que se atrevem a brindar aos seus bastardos em vez de se lamentarem.

Hora Logo depois de um golpe do bastardo, para resolver o assunto de imediato.

Sabor Doce, de vitória.

Acompanha com... Uma boa dose de gargalhadas e amigos.

À tua! O futuro é o sítio onde vais passar o resto da tua vida. É inútil pensar no que não foste. Não olhes para trás. Vira a página. Escreve a tua história. Passo a passo, dia a dia, celebra cada momento. Hoje e também amanhã. Abre uma garrafa e saboreia num copo a vontade de continuar. O que se sente exige o momento.



B!

semi sweet
BRANCO



Tipo vinho branco

Região IVV Portugal

Castas Antão Vaz + Arinto

Volume 12%

Cor Amarelo cítrico

Aroma Frutado, com notas de frutas frescas

Paladar Notas frutadas, suaves e frescas, com um muito bom volume

Final de Prova Macio e fresco, com notas de fruta

Temperatura 8 °C - 10 °C

Capacidade 75 cl

Notas Técnicas Fruto da combinação das castas Antão Vaz e Arinto apresenta-se com tons citrinos. O seu aroma é frutado, com notas de frutos cítricos e tropicais. É um vinho fresco, leve e muito vivo, que nos presenteia com alguma salinidade. Acompanha bem cozinha italiana e asiática (sushi), pratos de peixe, mariscos, saladas e carnes brancas

B!

semi sweet
ROSÉ



Tipo vinho rosé

Região IVV Portugal

Castas Tinta Roriz + Merlot

Volume 12%

Cor Rosa claro brilhante

Aroma Exuberante, frutado e elegante

Paladar Leve e fresco

Final de Prova Com vivacidade e frescor

Temperatura 8 °C - 10 °C

Capacidade 75 cl

Notas Técnicas A cor cereja deixa adivinhar que se trata de um vinho rosé muito frutado, pautado por frescas notas de morango, cereja e framboesa. No nariz, temos a presença de aromas jovens e frescos. Na boca, sentimos um vinho rosé equilibrado, onde toda a presença aromática se mantém, revelando um perfil fresco, envolvente e elegante. Ideal como aperitivo, ou para acompanhar entradas, refeições leves, marisco, pratos de peixe e pratos de cozinha italiana

B!

semi sweet
TINTO



Tipo vinho tinto

Região IVV Portugal

Castas Tinta Roriz + Touriga Franca

Volume 12%

Cor Límpido de cor muito intensa

Aroma Frutado, com notas de frutos vermelhos

Paladar Macio e fresco, jovem e vinoso

Final de Prova Típico e fino

Temperatura 16 °C - 18 °C

Capacidade 75 cl

Notas Técnicas De cor vermelho rubi, apresenta-se com um aroma e notas de frutos vermelhos, como morango e amora. Na boca, revela uma equilibrada acidez, com taninos suaves e agradável persistência, tornando-o um vinho extremamente gastronómico. Acompanha bem queijos, peixe gordo e carnes vermelhas

B!

VINHO VERDE



Tipo vinho branco

Região Vinho Verde

Castas Loureiro + Trajadura + Arinto

Volume 10%

Cor Cítrico com reflexos verdes

Aroma Frutado, com notas de limão, damasco e maçã

Paladar Leve, fresco e jovem

Final de Prova Persistente e refrescante graças à sua boa acidez, característica da região dos Vinhos Verdes

Temperatura 6 °C - 8 °C

Capacidade 75 cl

Notas Técnicas Pela sua frescura, o B! é muito agradável em ambientes de convívio, celebração e descontração. Na fase visual temos um vinho com reflexos verdes. No nariz, temos a presença de aromas frutados. Na boca, sentimos um vinho leve e fresco. Produzido a partir da fermentação do mosto de uvas selecionadas, em cubas de inox com controlo temperatura. Ideal para aperitivo ou para acompanhar pratos orientais, como sushi e sashimi, mariscos em molho de limão ou saladas com queijo, como o Roquefort



ACREDITA QUE PODES SER
TUDO O QUE QUISERES
E AMBICIONAS



CELEBRA O LADO
B!OM
DA VIDA



BASTARDO! ✦ ROYALE BEER ✦

Quem bebe Os amantes de cerveja mais exigentes.

Hora Toda a hora é boa para provar cerveja artesanal.

Sabor Exclusivo como o incio de um novo capítulo.

Acompanha com... Conversas longas e divertidas com os amigos.

Abre uma garrafa, bebe um copo e celebra a vida. Passo a passo, dia a dia, em cada momento.
Ilegítimo era deixares de ser quem és!



BASTARDO!

ROYALE BEER

PRIME CRAFT BEER

Tipo cerveja artesanal lager
(fermentação baixa)

Estilo Bohemian Pilsner

Ingredientes Malte de cevada, lúpulo checo,
água, leveduras

Plato 12,7%

Volume 4,5%

Temperatura 3-5 °C

Capacidade 75 cl

Notas Técnicas Aroma a mel, cereal e floral
provenientes do lúpulo. Sabor a malte e travo
amargo no final pronunciado. Deixa na boca um
toque amanteigado típico das cervejas pilsner
checas.





DINE WITH ME TONIGHT

Quem bebe Homens e mulheres que estão abertos a encontros e paixões.

Hora Na hora de estar a dois.

Sabor Romance do momento.

Acompanha com... Paixão, diversão e aventura.

Está exactamente com quem queria estar. No sítio certo, olhos nos olhos, duas metades de um mesmo desejo.

A noite como pano de fundo, apetites que vão para além do saborear de uma boa refeição. Este vinho não sobrevive sem paixão.

É uma relação a três. **DINE WITH ME TONIGHT** é o cúmplice perfeito para momentos de enorme prazer.



ESTA NOITE QUERO
PERPETUAR-ME,
CELEBRAR-ME EM TI,
CONTIGO.

CONTAR-TE ESTÓRIAS
EXTRAORDINÁRIAS E
FAZER-TE RIR.

ESTA NOITE SOMOS
OS DOIS, APENAS,
MAIORES QUE O MUNDO.

JANTA COMIGO ESTA NOITE!



DINE WITH ME TONIGHT

BRANCO

Classificação Vinho Regional Tejo

Tipo vinho branco

Volume 12,0%

Castas 40% Fernão Pires | 40% Arinto | 20% Malvasia

Solos Xistosos

Vinificação Desengace, choque térmico, maceração pelicular, prensagem, decantação estática do mosto, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox e em barricas novas de carvalho americano e francês. Estágio de 6 meses em cubas de inox e em barricas novas de carvalho americano e francês sobre as borras finas

Cor Amarelo cristalino, cor de palha com reflexos esverdeados

Aroma Este vinho tem um aroma intenso a frutos tropicais e cítricos

Paladar Na boca, sentimos um palato intenso, fresco e equilibrado

Final de Prova Termina com um final intenso e persistente

Harmonização Perfeito para acompanhar os momentos a dois. É ideal como aperitivo ou para ser servido com pratos de peixe ou pratos de carne branca grelhada



DINE WITH ME TONIGHT

TINTO

Classificação Vinho Regional Tejo

Tipo vinho tinto

Volume 14,0%

Castas 50% Aragonez | 40% Trincadeira | 10% Cabernet Sauvignon

Solos Graníticos

Vinificação Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox, cubas de betão e pequenos lagares de mármore, com temperaturas controladas, prensagem, seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox. 6 meses em barricas de carvalho americano (40%) e francês (60%) Após o engarrafamento seguiram-se pelo menos mais 3 meses de estágio em garrafa

Cor Rubi intenso

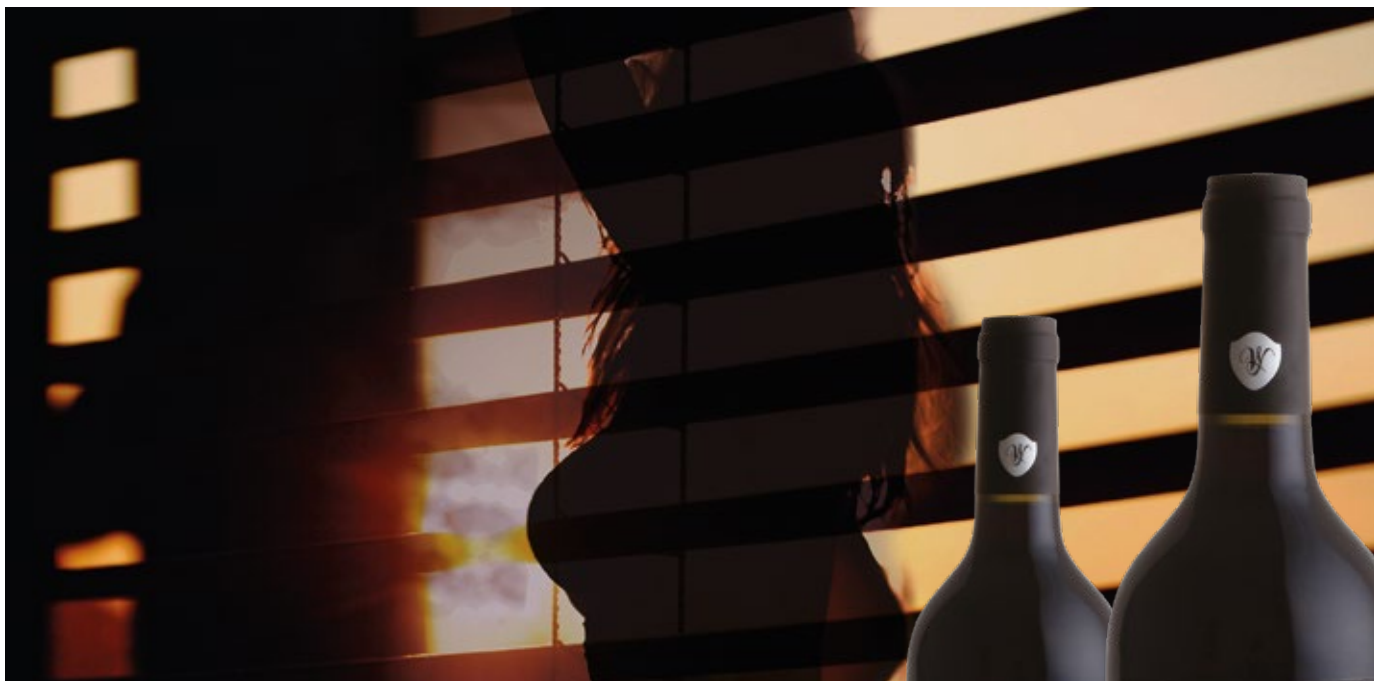
Aroma Tem um aroma bastante frutado, com apontamentos de ameixas, tâmaras maduras, tabaco, cassis, giesta e esteva

Paladar Este vinho de cor tinto carregado, no palato apresenta uma boa relação fruta/acidez, com taninos suaves mas persistentes

Final de Prova Final de prova médio/longo

Harmonização Perfeito para acompanhar os momentos a dois. Acompanha bem caça, carnes no forno e grelhadas





CARPE NOCTEM DOURO EDITION

Carpe Noctem é o resultado de uma pequena produção, onde saberes e sabores se uniram para criar um vinho profundamente distinto e exclusivo.

O Carpe Noctem é a prova de que o prazer de observar só é superado quando conseguimos tocar, sentir e saborear o objecto do nosso desejo.

É a recompensa perfeita para a celebração de conquistas que raramente se alcançam.

**o prazer de observar
só é superado quando
conseguimos tocar, sentir
e saborear o objecto do
nosso desejo**





CARPE NOCTEM

DOURO EDITION

TINTO

Classificação Douro DOC

Tipo vinho tinto

Volume 14,5%

Ano 2015 O inverno muito seco e as temperaturas acima da média, na primavera e verão, determinaram o início adiantado da vindima. Apesar das temperaturas elevadas, não houve calores extremos e durante a vindima o tempo manteve-se seco proporcionando uma qualidade notável das uvas, que se traduziu em vinhos de aromas frutados, intensos e persistentes

Castas 50% Touriga Nacional | 30% Touriga Franca | 20% Tinta Roriz

Solos Xistoso, bastante pedregoso e muito esquelético. Os bagos são muito pequenos, tipicamente ovalizados e, devido aos solos esqueléticos, a produção desta vinha é baixa, resultando em vinhos de grande poder e concentração

Vinificação As uvas que dão origem a este vinho são provenientes de terrenos xistosos, dos tradicionais socacos do Douro. Estamos numa região de terroir único onde seleccionamos as castas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz, para a produção desta edição do Carpe Noctem Douro Edition. A vindima é feita manualmente para caixas de 20kg para serem transportados para a adega, onde as uvas são descarregadas e seleccionadas no tapete de escolha. Posteriormente são desengaçadas e esmagadas. As uvas fermentam em lagar onde são pisadas diariamente até terminar a fermentação

Estágio Estagiou durante 12 meses em madeira de carvalho francês e americano. Após o engarrafamento seguiram-se mais 8 meses de estágio em garrafa

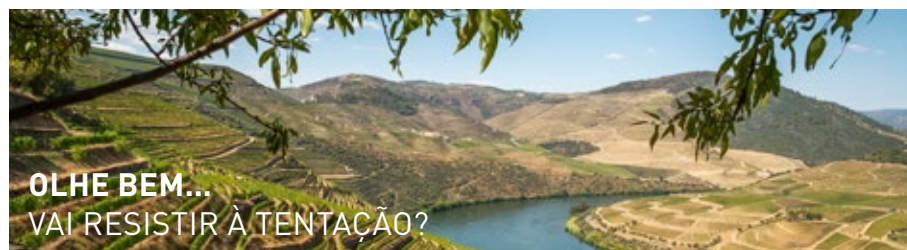
Cor Rubi intenso

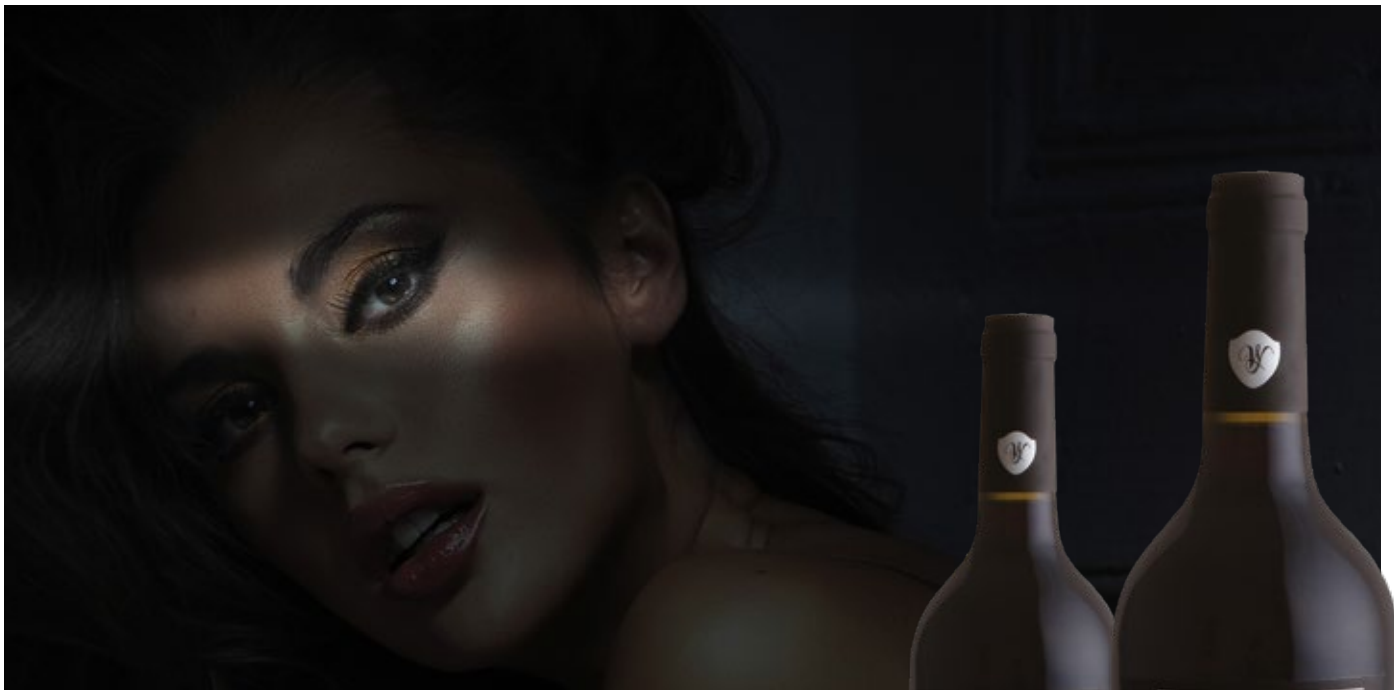
Aroma Ao nariz aromas florais, frutados e notas mentoladas característicos das castas juntamente com as notas de carvalho francês provenientes do estágio em barrica

Paladar Este vinho apresenta um sabor equilibrado, boa relação entre acidez e profundidade, com aromas retronasais presentes

Final de Prova Fino, harmonioso e bastante longo

Harmonização Combina com carnes vermelhas, caça e queijos





CARPE NOCTEM VOYEUR

Quem bebe Voyeur.

Hora A mais propícia.

Sabor Doce, de vitória.

Acompanha com... Uma dose de adrenalina e um grama de espionagem.

No vinho, como na vida, há momentos inesquecíveis. Oportunidades raras em que vale a pena quebrar tabus e deixar que as emoções tomem conta de nós. Cada colecção é o resultado de uma pequena produção, onde saberes e sabores se uniram para criar um vinho profundamente distinto e exclusivo.

O **Carpe Noctem Voyeur** é a prova de que o prazer de observar só é superado quando conseguimos tocar, sentir e saborear o objecto do nosso desejo. É a recompensa perfeita para a celebração de conquistas que raramente se alcançam



CARPE NOCTEM

VOYEUR COLLECTION

NO TRÂNSITO, NO ESCRITÓRIO,
NA RUA OU NOUTRA OCASIÃO,
DE CERTEZA QUE JÁ TEVE OS
OLHOS POSTOS EM ALGUÉM.

NÃO CHEGOU A TOCAR-LHE, MAS
SENTIU O DESEJO PROIBIDO.

À SUA FRENTE TEM UM
OBJECTO DE PRAZER.
TOQUE, SINTA, CHEIRE E BEBA.

NÃO VAI TER MUITOS
MOMENTOS ASSIM.



CARPE NOCTEM

VOYEUR

TINTO

Tipo vinho tinto

Região Alentejo

Castas 50% Alicante | 30% Touriga Nacional |
20% Touriga Franca

Volume 14,5%

Solos Argilo-calcário

Cor Rubi intenso

Aroma Frutas doces, cassis, amora, violeta
e figo

Temperatura 16 °C

Capacidade 75 cl

Notas técnicas Com uma cor rubi intensa,
o perfil deste vinho é frutado, com aroma a
violetas e especiarias. Tendo envelhecido em
madeira nova e usada durante 8 meses, deve
acompanhar carnes vermelhas, caça ou queijos



OLHE BEM...
VAI RESISTIR À TENTAÇÃO?



BREAD&CHEESE

Quem bebe Você com os seus amigos.

Hora Nem tudo na vida tem hora marcada.

Sabor Agradável.

Acompanha com... Gargalhadas.

Acompanha os momentos onde o tempo não conta, em que os amigos vão chegando e ocupando o seu lugar nos brindes e nas barulhentas conversas cruzadas, divertidas, ao sabor das uvas.

Um brinde aos pequenos prazeres da vida.

Às coisas simples mas feitas com gosto.





BREAD&CHEESE

BRANCO

Classificação Vinho Regional Tejo

Tipo vinho branco

Volume 12,5%

Castas 50% Fernão Pires | 25% Arinto | 25% Viosinho

Solos Xistosos

Vinificação Colheita em separado de cada casta, desengace, choque térmico, prensagem, decantação do mosto, inoculação com leveduras selecionadas, fermentação com temperaturas controladas em cubas de inox, centrifugação, estabilização, filtração

Cor Amarelo citrino

Aroma Vinho com uma elevada intensidade aromática, onde predominam as notas florais e frutadas

Paladar Na boca, temos um vinho bastante frutado com boa acidez e untuosidade

Final de Prova A prova termina com um final agradável e fresco

Harmonização Vinho ideal para acompanhar um bom momento de tapas, preferencialmente com queijos

PORTUGUESE **WHITE** WINE

100% WINE + 100% STARTERS + 100% FRIENDS



BREAD&CHEESE

TINTO

Classificação Vinho Regional Tejo

Tipo vinho tinto

Volume 13,0%

Castas 40% Syrah | 40% Touriga Nacional | 20% Castelão

Solos Xistosos

Vinificação Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas controladas, prensagem seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox. Com 30% de vinho envelhecido em carvalho adicionado ao lote final para dar um pouco mais de estrutura. Após o engarrafamento seguiram-se pelo menos mais 3 meses de estágio em garrafa

Cor Rubi intenso

Aroma No nariz, apresenta-se intenso mostrando a sua juventude através da presença de aromas frutados

Paladar Na boca, revela um ataque de fundo, envolvente e redondo em equilíbrio com a sua frescura natural

Final de Prova A prova termina com um final suave e agradável

Harmonização Vinho ideal para acompanhar um bom momento de tapas, preferencialmente com queijos

PORTUGUESE **RED** WINE

100% WINE + 100% PIZZA + 100% FRIENDS





MEET&MEAT

Quem bebe Todos os apreciadores de um bom churrasco.

Hora Assim que os amigos começam a chegar.

Sabor Delicioso.

Acompanha com... Amigos, um rafeiro que olha com fome para o homem da grelha, uma criança a correr, um velho que reclama que a carne está dura, os vizinhos que se queixam do fumo, as mulheres que pedem uma saladinha e... música!

Para todos os críticos de carne há sempre um bom vinho. A diferença é que agora já não precisam de fazer uma selecção prévia. Produzido para acompanhar as melhores carnes, Meet&Meat é dedicado aos especialistas do bom churrasco.





MEET&MEAT

TINTO

MEET&MEAT

PORTUGUESE RED WINE

100% WINE + 100% MEAT + 100% FRIENDS

Classificação Vinho Regional Tejo

Tipo vinho tinto

Volume 13,5%

Castas 40% Aragonez | 40% Trincadeira | 20% Castelão

Solos Xistosos

Vinificação Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas controladas (22 a 25°C), prensagem seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox. Com 40% de vinho envelhecido em carvalho adicionado ao lote final para dar um pouco mais de estrutura. Após o engarrafamento seguiram-se pelo menos mais 3 meses de estágio em garrafa

Cor Rubi intenso

Aroma No nariz, estamos perante um vinho muito aromático com elevada presença de frutos vermelhos frescos

Paladar Na boca, tem presença revela-se um vinho cativante, confirma a fruta encontrada no aroma, bom equilíbrio fruta, acidez e taninos

Final de Prova Na prova, revela-se um vinho intenso, fresco constituído por taninos finos e redondos tornando o conjunto bastante consensual

Harmonização Desenvolvido para os especialistas de um bom churrasco, é o vinho ideal para acompanhar carnes vermelhas ou brancas grelhadas, pratos picantes



UM BRINDE À BOA VIDA.
ESTÁ PRONTA A SERVIR!



FEIJOADA&CO

Quem bebe Os amigos.

Hora Na hora da feijoada.

Sabor Uva, da que cai bem com a feijoada.

Acompanha com... Samba, amigos e futebol.

Boa comida e bons amigos proporcionam momentos de prazer inigualáveis. Corpo e alma unidos numa agradável experiência que se quer repetida por muitas vezes E nada melhor que um bom vinho para tornar perfeita esta ligação.

Porque parar beber e celebrar só é preciso vontade!

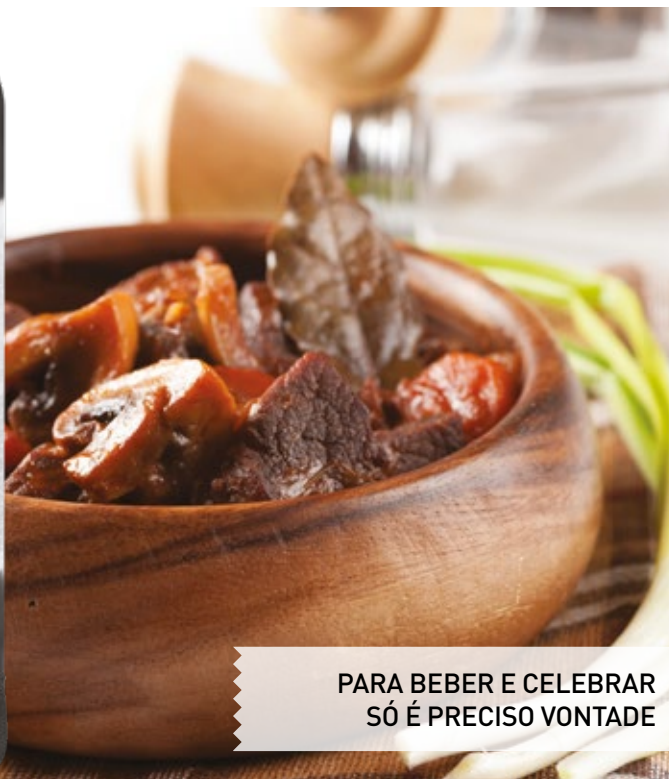




FEIJOADA&CO

PORTUGUESE **RED** WINE

100% WINE + 100% BEANS + 100% FRIENDS



PARA BEBER E CELEBRAR
SÓ É PRECISO VONTADE



FEIJOADA&CO

TINTO

Classificação Vinho Regional Tejo

Tipo vinho tinto

Volume 13,5%

Castas 40% Syrah | 40% Touriga Nacional | 20% Castelão

Solos Argilo-Calcários

Vinificação Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas controladas, prensagem seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox. Com 30% de vinho envelhecido em carvalho adicionado ao lote final para dar um pouco mais de estrutura. Após o engarrafamento seguiram-se pelo menos mais 3 meses de estágio em garrafa

Cor Rubi intenso

Aroma No nariz, estamos perante um vinho muito aromático com elevada presença de aromas florais e frutos vermelhos frescos - framboesas

Paladar Na boca mostra grande elegância, os taninos são suaves mas bem presentes

Final de Prova Na prova, revela-se um vinho intenso, fresco constituído por taninos finos e redondos tornando o conjunto bastante consensual

Harmonização Acompanha com samba, e uma mesa recheada de amigos, desenhado para acompanhar uma boa feijoadada



SEAFOOD&CO

Quem bebe Os que se atrevem a mergulhar numa onda de sabores.

Hora Sempre que brindamos a um dia de sol.

Sabor Fresco como o mar.

Acompanha com... O melhor da vida, celebrar na companhia dos amigos.

De pés na areia e sol no horizonte. Numa mesa comprida e cheia, na sombra de um dia quente. Para uma noite de verão e chuva de estrelas. Para uma noite de chuva e bossa nova no gira-discos. Para um, para dois, para muitos. Um vinho que pede emoção, sabe a dias de sol e sal na pele, convida a conversas tardias e celebra a vida.





SEAFOOD&CO

PORTUGUESE VINHO VERDE

100% WINE + 100% SHELLFISH + 100% FRIENDS



ERGAM-SE OS COPOS!
BRINDEMOS AOS DIAS FELIZES!



90 PTS
DEAN TUDOR

87 PTS
NATALIE
MACLEAN



SEAFOOD&CO

VINHO VERDE

Classificação Vinho Regional Vinho Verde

Tipo vinho branco

Volume 10,5%

Castas 40% Loureiro | 40% Trajadura | 20% Arinto

Solos Franco-arenoso

Vinificação O que faz do Vinho Verde um vinho único em todo o mundo deve-se à sua Região vinica. As uvas são submetidas a uma prensagem suave. A fermentação alcoólica acontece em cubas de inox a temperaturas controladas para manter os aromas. Durante a fermentação as borras são mantidas em suspensão para preservar a frescura do vinho

Cor Amarelo citrino

Aroma No nariz, temos um vinho extremamente aromático e frutado. Também conseguimos sentir os aromas exuberantes a flores brancas e citrinos do Loureiro

Paladar Na boca, sentimos ataque frutado associado à vibração da sua frescura natural juntamente com o gás existente

Final de Prova A prova termina com um final fresco, persistente e bastante agradável

Harmonização É perfeito para acompanhar os simples prazeres da vida. Também acompanha pratos leves e frescos, como saladas, peixe e marisco



Um vinho que celebra
a memória de um país



∴ *portuguese red wine* ∴



11 43

BRANCO



Classificação Vinho Regional Tejo

Tipo vinho branco

Volume 12,5%

Castas 65% Fernão Pires | 35% Malvasia Fina

Solos Xistosos

Vinificação As uvas que dão origem a este vinho são provenientes de terrenos xistosos e são apanhadas no seu ponto óptimo de maturação preservando todas as virtudes e qualidades das mesmas. Estas são colhidas por castas e para caixas de 20kg para serem transportadas para a adega onde ficam 24h em câmara frigorífica para o seu arrefecimento antes do esmagamento. O mosto é prensado pneumaticamente e decantado até atingir a clarificação necessária. Para posteriormente fermentar em cuba inox durante 2 semanas, com controlo de temperatura, para potencializar todos os aromas provenientes das castas seleccionadas para este vinho. Após a fermentação, o vinho permaneceu sobre as borras finas durante 4 meses, em condições de micro-oxigenação únicas neste tipo de depósito, que respeitam e amplificam o carácter do vinho

Cor Amarelo citrino e brilhante

Aroma No nariz, é um vinho intenso e frutado, realçando o perfil dos citrinos frescos onde predomina a toranja e notas de papaia, complementadas com folha verde de limoeiro

Paladar Na boca, é um vinho muito equilibrado e fresco e persistente com notas cítricas, minerais muito vivas e com uma excelente acidez

Final de Prova Um conjunto fresco, untuoso e elegante revelando um excelente equilíbrio, terminando com um final de prova longo

Harmonização É perfeito para acompanhar entradas e pratos de peixe e marisco ou até mesmo carnes brancas grelhadas

11 43

TINTO



Classificação Vinho Regional Tejo

Tipo vinho tinto

Volume 13,0%

Castas 40% Touriga Nacional | 30% Syrah | 30% Aragonez

Solos Xistosos

Vinificação Colheita em separado de cada casta, desengace, esmagamento, fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas controladas (22 a 25°C), prensagem seguindo-se a fermentação maloláctica em cuba de inox 6 meses em barricas de carvalho francês. Após o engarrafamento seguiram-se pelo menos mais 3 meses de estágio em garrafa

Cor Rubi intenso

Aroma No nariz estamos presente um vinho muito aromático com elevada presença de frutos vermelhos

Paladar Na boca, apresenta um palato frutado, equilibrado na acidez, com taninos presentes mas suaves

Final de Prova A prova termina com um final longo e equilibrado

Harmonização Este vinho vai bem com carne (branca ou vermelha), beneficiando de pratos que acompanhem a sua estrutura, por forma a tirar-se o maior partido do mesmo



**Criamos uma história,
uma cultura, uma tradição.
Construímos um país.**

PROJECTOS ESPECIAIS PRIVATE LABEL

BASTARDÔ! WINE WITH A MESSAGE



WWS #PLAY



1543 CARPE NOCTEM



PRÉMIOS E RECONHECIMENTOS



Fomos considerados a empresa vinícola **MAIS INOVADORA** do mundo na edição de 2014 do **Wine Business Innovation Summit**, na Alemanha.

CONCURSOS DE VINHO

Recebemos vários prémios (medalhas ouro, prata e bronze) nos maiores concursos de vinho do mundo.



MELHORES LÍDERES DE OPINIÃO

Grandes comentários dos melhores críticos do mundo nas revistas de maior prestígio no universo do vinho.





WINE WITH SPIRIT S.A.
Rua Nova da Trindade 8D,
1200-302 Lisboa - PORTUGAL
Telefone: +351 211 359 941

WWSWINES.COM
TALK@WINEWITHSPIRIT.PT

Lisb@20²⁰

PORTUGAL
2020



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional