



**WINE WITH
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.**



ANTI-MANIFESTO

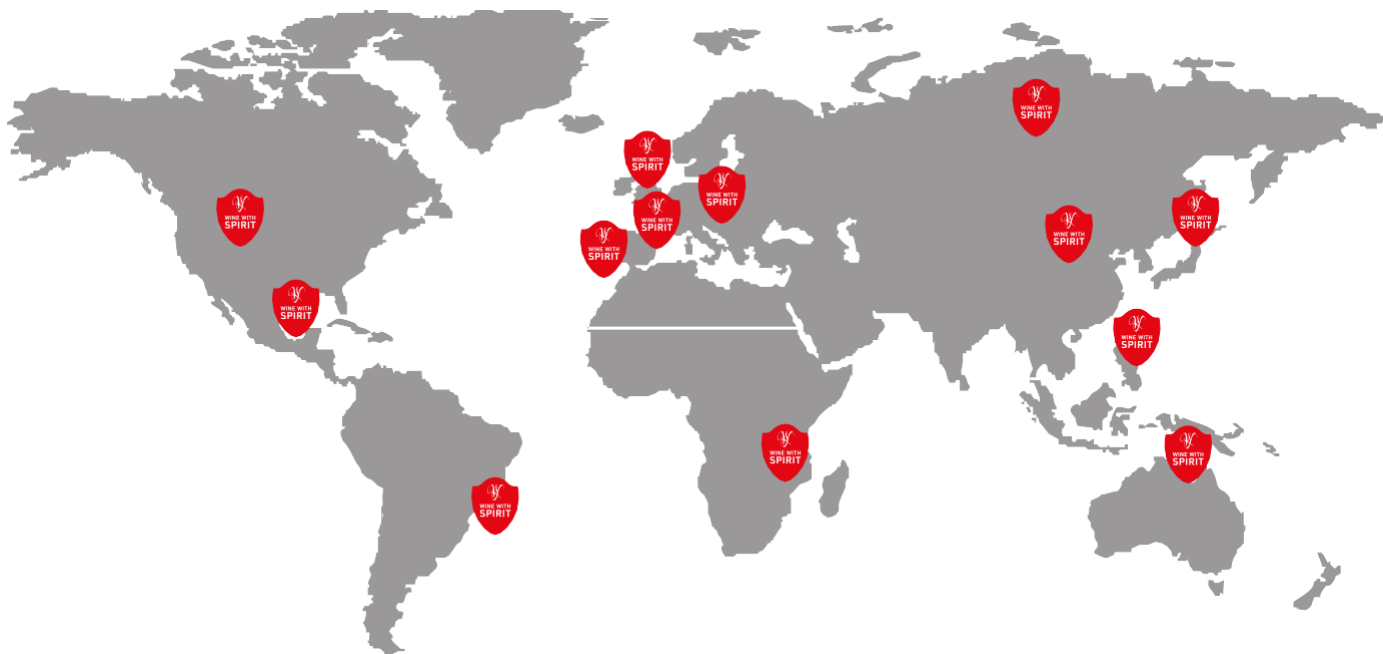
Os nossos vinhos são únicos. A nossa irreverência enológica levou-nos a procurar o líquido perfeito para cada momento nas nossas vidas.

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/adeega, 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.



FAMÍLIA WINE WITH SPIRIT



emoções



momentos

PRÉMIOS E RECONHECIMENTOS





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

BRANCO

Classificação Vinho Regional Tejo

Tip o 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

Tip o 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!

BLACK EDITION

B!

semi sweet
BRANCO



Tipo vinho branco
Região IW 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 IW 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 IW 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



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

TINTO

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

MEET&MEAT

PORTUGUESE **RED** WINE

100% WINE + 100% MEAT + 100% FRIENDS



UM BRINDE À BOA VIDA.
ESTÁ PRONTA A SERVIR!



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 feijoada





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 vínica. 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

SEAFOOD&CO

PORTUGUESE VINHO VERDE

100% WINE + 100% SHELLFISH + 100% FRIENDS



ERGAM-SE OS COPOS!
BRINDEMOS AOS DIAS FELIZES!

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 LIDERES DE OPINIÃO

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





F&Liz Company

Av. Osvaldo Reis, 3281 – Itajaí/SC

Tel. +55 47 99603-0872

flizcompany00@gmail.com

Lisb@20²⁰

PORTUGAL
2020



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu
de Desenvolvimento Regional