



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 LYFESTASTE

**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** 13,0%

**Castas** 35% Trincadeira | 35% Touriga Franca | 30% Touriga Nacional

**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

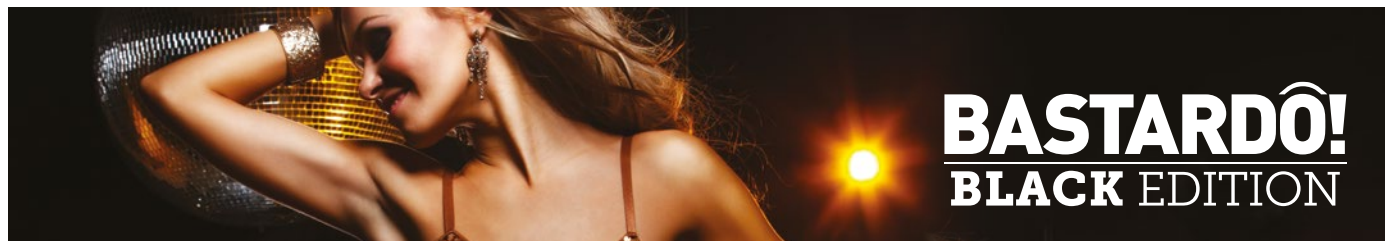
**Cor** Rubi intenso

**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





# 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.





# **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 incício 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.







## **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. Fazamos 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 YEARS,  
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 controladas, 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





# 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

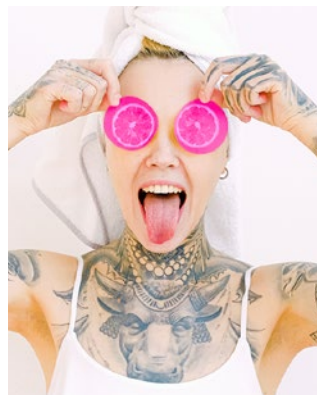
**Temperatura** 6 °C - 8 °C

**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





## 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

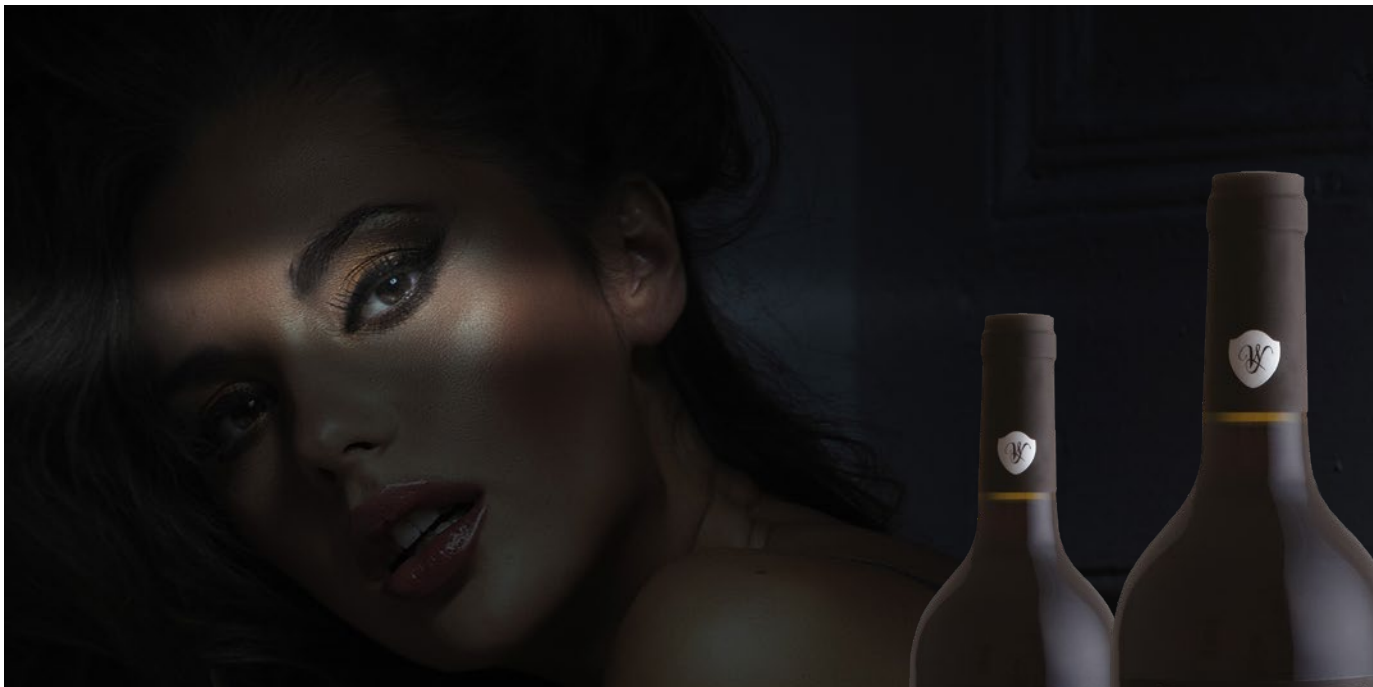
**Aroma** Tem um aroma bastante frutado, com apontamentos de ameixas, tâmaras maduras, tabaco, cassis, giesta e esteva

**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 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 sabores 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



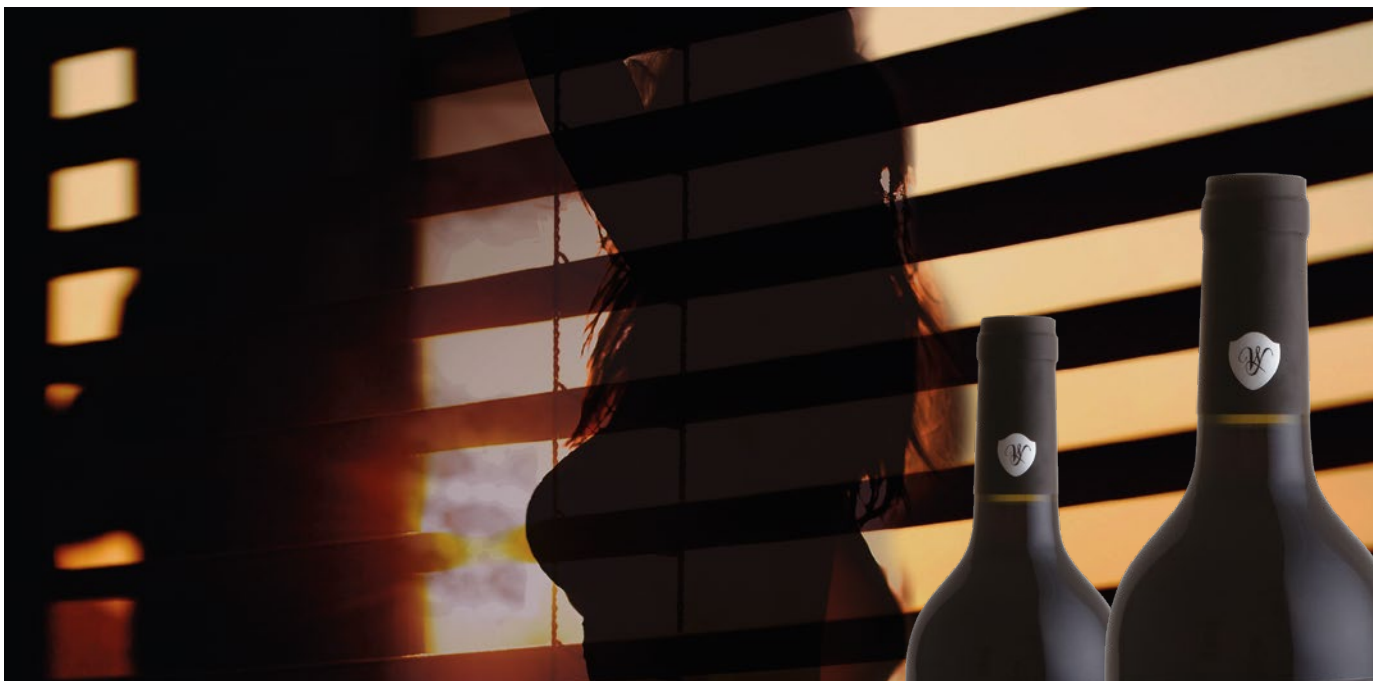
**OLHE BEM...**  
VAI RESISTIR À TENTAÇÃO?

*Pedro Sampaio*

LIMITED EDITION 20K

Nº 00013





## 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 socalcos 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

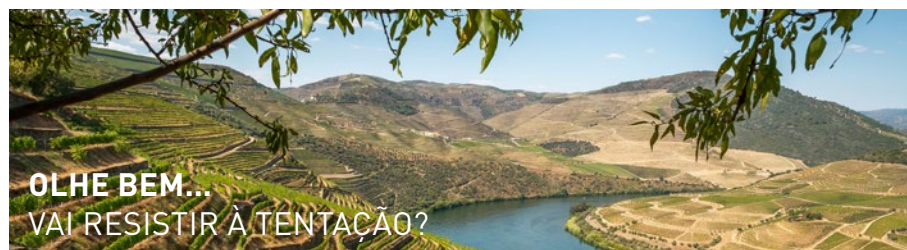
**Cor** Rubi intenso

**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





## 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





## 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 feijoada





## 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.



For all the meat critics there is always a good wine. The difference is that now they don't need to make a previous selection. Produced to be drunk with the best, Meet&Meat is dedicated to the specialists of the good barbecue. It celebrates the release enough for an easy combination with several dishes.



# MEET&MEAT

## PORTUGUESE RED WINE

100% WINE + 100% MEAT + 100% FRIENDS



UM BRINDE À BOA VIDA.  
ESTÁ PRONTA A SERVIR!



## 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





## 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!**



## 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



**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

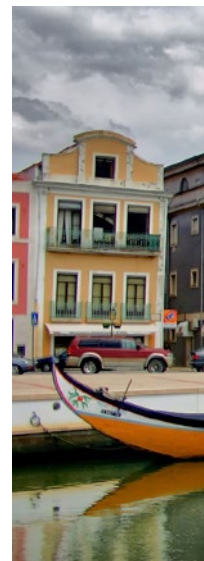
**Cor** Rubi intenso

**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 LIDERES 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@20<sup>20</sup>


PORTUGAL  
2020



UNIÃO EUROPEIA  
Fundo Europeu  
de Desenvolvimento Regional





A vibrant, low-angle photograph of a diverse group of people, including men and women, holding wine glasses in a toast. They are all smiling and wearing sunglasses, suggesting a sunny outdoor setting. The text is centered over the image, reading: "NÃO PRODUZIMOS VINHO APENAS PARA ACOMPANHAR REFEIÇÕES, MAS ALIMENTAMOS **RELAÇÕES COM VINHO!**"

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



OUR WINE. YOUR SPIRIT.



WE'RE NOT HERE  
FOR THOSE WHO FEEL  
DESTINY IS ALREADY  
**WRITTEN**

BUT FOR THOSE WHO KNOW  
SOME THINGS ARE  
JUST MEANT TO BE

WE'RE NOT HERE FOR THE ONES WHO USE  
"NEVER" AND "IT'S IMPOSSIBLE" AS MOTTOS  
BUT FOR THE ONES WHO  
ENJOY CHALLENGES AS  
THE SALT AND PEPPER

**OF LIFE**

WE'RE NOT  
HERE FOR  
THOSE WHO DON'T  
BELIEVE IN LOVE  
AT FIRST SIGHT

BUT CLEARLY  
FOR THOSE WHO HAVE  
DANCED AND  
CRIED FOR  
THE ONE

WE'RE NOT HERE  
FOR THE ONES  
WHO LINK QUALITY TO A  
CERTAIN ORIGIN  
BUT FOR THOSE  
WHO KNOW THE  
MOST IMPORTANT  
THING IS TO ENJOY

WE DON'T  
**EXIST**

FOR THOSE WHO DECIDE  
THAT LIFE IS A SET OF  
FIXED RULES AND  
UNSURPASSABLE  
BARRIERS

BUT FOR THOSE  
WHO DREAM, DO,  
DREAM MORE,  
DO MORE

WE DON'T EXIST  
FOR THOSE WHO HAVE  
NEVER TAKEN A RISK,  
DARED, OR PUSHED  
THEIR LIMITS

BUT SEARCH FOR THOSE WHO FEEL THAT EACH  
TIME THEY QUESTION THEMSELVES, THEY GROW  
WE DON'T EXIST  
FOR THOSE WHO NEVER LOVED  
BUT FOR THE ONES WHO KNOW  
IT IS BETTER TO HAVE LOVED AND  
SUFFERED, THAN TO HAVE  
NEVER LOVED AT ALL

WE DON'T EXIST  
FOR THOSE WHO CHOOSE  
THEIR RELATIONSHIPS  
BY THEIR VARIETY  
BUT FOR THOSE WHO  
FEEL DEEP INSIDE  
THAT

**PLEASURE**  
AND  
**DAZZLEMENT**  
CAN COME FROM  
**ANYWHERE**

WE'RE HERE  
FOR THE FEARS  
FOR VULNERABILITY  
FOR COURAGE  
AND BOLDNESS  
FOR THOSE WHO

LOVE  
ADORE  
CRY  
LAUGH  
GROW  
LOSE

WIN AND DO IT  
ALL OVER AGAIN

WE EXIST  
FOR THE  
CHANGERS  
FOR THE DOERS  
THE TRYERS AND  
THE IMPROVERS.

WE WANT  
THE TRUE  
"CONNOISSEURS  
OF THE MIND"

IT'S NOT JUST WINE,  
JUST AS IT'S NOT JUST LIFE  
WE'RE ALL THIS AND MORE  
WITH YOU, WE'RE  
**WINE WITH SPIRIT**



DISTRIBUTED BY LYFETASTE

**ANTI-MANIFESTO**



*Have you ever felt the need to open your window and scream? An angry cry? An outburst? An achievement... To hold a friend close? To kiss and love? To proudly show the world the person you want to be with? To make a dream come true? To toast to success? To enjoy a glass of wine all the pleasures of life?*

**WE ARE A PORTUGUESE WINE PRODUCER** with the objective of bringing to the market delicious, creative, authentic and fun wines with an original story to tell.

Our wines are born from emotions and circumstances that tell us stories and inspire moments in the consumers' lives that are meant to be shared, inspiring and strengthening a generation with spirit.

Creators of Enotainment, a universe of sharing and interaction where entertainment and fun are at the base

of a new way of drinking wine and of experiencing life, **we were considered as the world's most innovative winery** at the 2014 Wine Business Innovation Summit, in Germany.

The purpose is to intensify the emotional involvement of the communities with wine and with all that wine has to offer. Each of our wines challenges people in many ways and in different moments to let them be seduced by this feeling that goes far beyond the simple act of drinking a glass of wine.



**WE BOTTLE EMOTIONS SO THAT THE EXPERIENCE OF RELISHING AND TASTING THESE WINES WILL BE UNFORGETTABLE. TOGETHER, WE CELEBRATE WINE AND LIFE!**



**WE DON'T PRODUCE WINE JUST TO GO WITH MEALS, BUT WE FEED RELATIONSHIPS WITH WINE.**

Our wines are unique. Our oenological irreverence has led us to search for the perfect liquid for each and every moment of life.

We select the premium Portuguese grapes to design and produce wine intimately inspired by and for the people who taste it. Our wines are easy to drink, emotionally compelling and of high quality. All the selection that is made, from the market to the vineyard/cellar, constitutes

a major added value, with a highly specialized product associated with rigorous qualitative and certified criteria. The demands of this challenge make us study markets, people, land, and vineyards, fragrances and flavours.

**Our wines are designed up to the very last detail, from the vineyard straight to the hearts of those who drink it and will always be perfected to enhance peoples' emotions. Because we know how to hear your palate.**



Founded by Portuguese wine lovers, Wine With Spirit is a Portuguese wine producer which was designed since its origin as a global brand and is already present in several countries of the 5 continents.

Wine With Spirit unlocks the full dimension of the wine experience by matching specific types of wines to consumer behavior, taste, context, and emotions.





**WHERE EVERYTHING BEGINS**

# WHERE EVERYTHING BEGINS

---

The same oenological irreverence that led us to search for the perfect liquid for every moment in our lives led us to find our winemaker and, with him, the best Portuguese grape varieties. In Barcelos, in the north of Portugal, and Tomar, in the region of Tejo, we can see our dreams come true.

The privileged geographical situation of these homesteads, reinforced by its unique landscapes, gives us access to the best tools to produce a quality wine. It is in this land of good vineyards and good wines that we design and produce easy to drink, emotionally compelling and very adaptable wines inspired by and for the people who taste them. Always searching for excellence, we went further and identified top potential vineyards in **ALENTEJO, TEJO, LISBON, BAIRRADA** and in the **VINHO VERDE REGION** so that we are not limited to one region because our creed is the good wine.

BECAUSE THE WINE MAY BE OURS,  
BUT THE SPIRIT IS YOURS!



## PEDRO SERENO

He is the Wine With Spirit's oenologist and wine production director. He was vice president of the Portuguese Association of Oenophiles. He is graduated in Agronomic Engineering and he has a Master's degree in Viticulture and Oenology. He was elected Winemaker of the Year for having been the wine technician of the region that achieved the highest number of medals in national and international competitions in the year 2013.





## WINE WITH SPIRIT FAMILY



emotions

moments

## AWARDS & RECOGNITIONS







## BASTARDÔ!

**Who drinks it** Women and men who dare to make a toast to their bastards instead of feeling sorry for themselves.

**Hour** Right after a blow from the bastard, to solve things immediately.

**Flavor** Sweet, of victory.

**Goes well with...** A good dose of laughter and friends.

Cheers! The future is the place where you will be for the rest of your life. It is pointless to dwell on what you have not become. Do not look back. Turn the page. Write your own history. Step-by-step, day-by-day, celebrate each and every moment. Today and tomorrow. Open a bottle, pour a glass and slowly savour the will to keep going. What you feel demands that moment.





# BASTARDÔ!

WHITE

**Classification** Tejo Regional Wine

**Type** white wine

**Volume** 12,5%

**Grape varieties** 65% Fernão Pires | 35% Arinto

**Soil** Schistose

**Winemaking** Destemming, thermal shock, pressing, decanting of the must, inoculation with selected yeasts, fermentation with controlled temperatures in stainless steel vats, centrifugation, stabilization, filtration

**Color** Lemon yellow

**Bouquet** Intense and fruity wine on the nose, enhancing the fresh citrus fruits profile

**Taste** In the mouth, we have a very balanced and fresh wine, with good acidity and presence

**Aftertaste** The tasting ends with a long finish, a fresh and elegant set, well balanced

**Food Pairing** Perfect as a starter or to be served with fish or grilled white meat dishes



# BASTARDÔ!

ROSE

**Classification** Tejo Regional Wine

**Type** rose wine

**Volume** 12,0%

**Grape varieties** 60% Aragonez | 40% Castelão

**Soil** Clay-Limestone

**Winemaking** Destemming, thermal shock, pressing, decanting of the must, inoculation with selected yeasts, fermentation with controlled temperatures in stainless steel vats, centrifugation, stabilization, filtration

**Color** Pink

**Bouquet** On the nose we have the presence of young and seductive aromas. The highlight goes to the aromas of strawberry, jasmine, raspberry, cherry and roses

**Taste** In the mouth, we feel a balanced rosé wine, where all the aromatic presence remains, revealing a fresh, engaging and elegant profile

**Aftertaste** The tasting ends with a long and aromatic finish

**Food Pairing** It is ideal for a refreshing moment of the day. It also serves light meals, fish and seafood, white meat, grilled meats and salads



# BASTARDÔ!

RED

**Classification** Tejo Regional Wine

**Type** red wine

**Volume** 13,5%

**Grape varieties** 40% Touriga Nacional | 30% Syrah | 30% Aragonez

**Soil** Schistose

**Winemaking** Each variety harvested separately, destemmed, crushed, temperature-controlled alcoholic fermentation (22- 25°C) in stainless steel tanks, pressed, followed by malolactic fermentation in stainless steel tanks. 6 months in French oak barrels. After bottling, the wine aged 3 months in the bottle

**Color** Intense ruby

**Bouquet** In the nose, we have an intense and fruity wine, with notes of ripe red fruit, raspberries, jam and floral aromas

**Taste** In the mouth, it has presence and is round, which pleases the consumer

**Aftertaste** The tasting ends with a long and balanced finish

**Food Pairing** This wine goes well with meat (white or red), taking advantage of dishes that follow its structure



IN A SETBACK, I SEE OPPORTUNITIES.  
YOU ASK ME FOR WINE,  
I CALL YOU **BASTARDÔ!**

NEVER FORGET WHAT I AM CAPABLE OF.  
CHEERS TO ME!





## BASTARDÔ! BLACK EDITION

**Who drinks it** Women and men who dare to make a toast to their bastards instead of feeling sorry for themselves.

**Hour** Right after a blow from the bastard, to solve things immediately.

**Flavor** Sweet, of victory.

**Goes well with...** A good dose of laughter and friends.

Irony of fate that things didn't turn out as expected. But you control your destiny! If love is war, you know how to win. The day was bad, the night will be for party. Now, no one stops you! Savor your essence. At home, with your friends, in the middle of the crowd... Open a bottle, drink one glass and celebrate life. Taste and let yourself be tasted. Illegitimate would be to stop being yourself!







# BASTARDÔ!

## BLACK EDITION

### WHITE

---

**Classification** Tejo Regional Wine

**Type** white wine

**Volume** 13,0%

**Grape varieties** 100% Vinhas Velhas (Old Vines)

**Soil** Schistose

**Winemaking** The grapes were delivered to the winery in the morning, when temperatures are at their lowest, and were placed in the pneumatic press. Long pressing cycles at low pressure enabled careful extraction for a rich must. Decanting was shorter than usual, which helped maintain the complexity of the medium. Fermentation took place in new French oak barrels (550 liters) in a temperature-controlled cellar (18°C)

**Aging** Six months in French oak barrels, on the lees of fermentation accompanied by batonnage, to provide an integration between the wood and the wine, increasing its creaminess and depth. After filling, it remained in the bottle for 3 months, during which it had a controlled maturation that promoted the characteristic of this wine

**Color** Straw color with green hues

**Bouquet** Apricot and lemon peel confit, mixed with notes of cloves, nutmeg and some white chocolate

**Taste** Wide and rich, with predominant stone fruit punctuated with notes of white pepper. Unctuous, with a long and elegant finish

**Aftertaste** Its finish is long and balanced

**Food Pairing** Perfect for celebrating life. This wine goes well with fatty fish, roasted or grilled, white meat, cold meats and sheep's cheese



# BASTARDÔ!

## BLACK EDITION

### RED

---

**Classification** Tejo Regional Wine

**Type** red wine

**Volume** 13,0%

**Grape varieties** 35% Trincadeira | 35% Touriga Franca | 30% Touriga Nacional

**Soil** Schistose

**Winemaking** Made from Trincadeira, Touriga Nacional, Touriga Franca, from vines over 70 years old. Separate harvest of each variety, destemming, crushing, alcoholic fermentation in stainless steel vats and small marble presses at controlled temperatures, pressing, followed by malolactic fermentation in stainless steel vats

**Aging** Aging was carried out for 12 months in French oak barrels, during which only one racking took place immediately after malolactic, the final batch was constituted. After bottling, there was at least another 8 months of aging in bottle

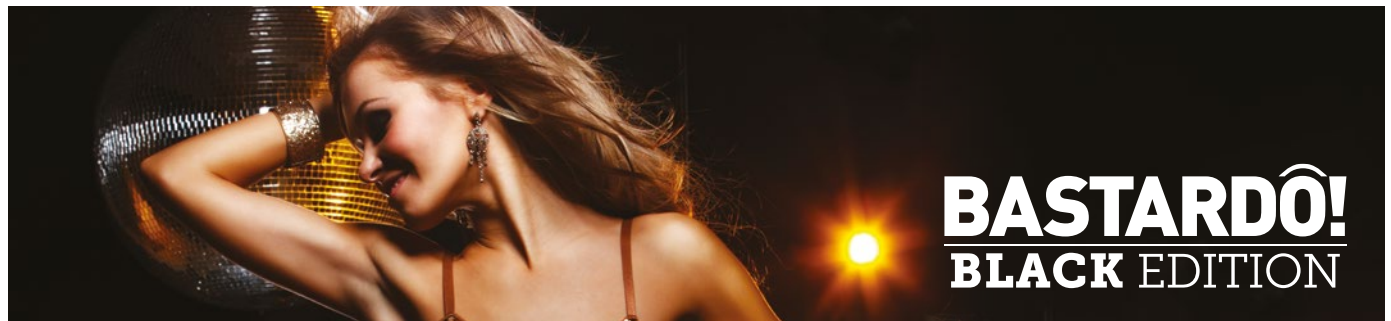
**Color** Intense ruby

**Bouquet** In the nose it reveals a huge elegance which comes from the union between the ripe fruit and the exceptional wood

**Taste** In the mouth, it has a smooth and deep attack, involving it with all its oily and harmonious presence, presenting a persistent finish and a high retro nose

**Aftertaste** Robust but smooth tannins and red fruits with great balance and complexity are felt

**Food Pairing** Perfect for celebrating life. This wine goes well with game, red meat, well-seasoned roasts





# BASTARD!

**Who drinks it** Men and woman who toast to life without looking backwards.

**Hour** Just in time to say Basta! and move on.

**Flavor** Refreshing, of change.

**Goes well with...** Friends and new challenges.

Basta!  
I want to taste my essence, grab new challenges and celebrate life!  
Never forget what I'm capable of.  
Cheers to me!





# BASTA!

## BRUT ROSE SPARKLING

**Classification** IVV Portugal

**Type** brut rose sparkling wine

**Volume** 11,5%

**Grape varieties** Baga | Merlot

**Winemaking** The grapes are harvested, following a gentle pressing, followed by a slow fermentation at low temperature, it retains a large part of its young and fresh characteristics, which is then subjected to a second fermentation in a vat. The final wine is cold stabilized and then bottled

**Color** Pink reddish color

**Bouquet** Nose of intense, clean attack, revealing notes of fresh red fruits, especially strawberry

**Taste** On the palate, a great harmony with a good balance between body and vibration from its natural freshness

**Aftertaste** The end is structured

**Food Pairing** Ideal for moments of celebration. Goes well with fresh fruit pies, canapés or even a good tapas moment



# BASTA!

## BRUT WHITE SPARKLING

**Classification** IVV Portugal

**Type** brut white sparkling wine

**Volume** 12,0%

**Grape varieties** Maria Gomes | Arinto

**Winemaking** The grapes are harvested, following a gentle pressing, followed by a slow fermentation at low temperature, retaining much of its young and fresh characteristics, which is then submitted to a second fermentation in a vat. The final wine is cold stabilized and then bottled

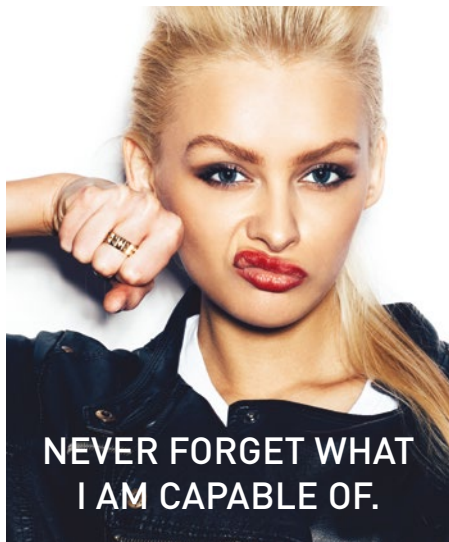
**Color** Light yellow with golden highlights

**Bouquet** Nose presents complex aromas, reveals white fruit notes, especially green apple, citrus and floral

**Taste** In the mouth it reveals great harmony with good structure and acidity, ending with a long fresh and pleasant flavor

**Aftertaste** The end is structured

**Food Pairing** The perfect choice for moments of celebration. Goes well with starters, Asian meals or fresh fruit desserts







# **BASTARDO!**

✦ ROYALE BEER ✦

**Who drinks it** The most demanding beer lovers.

**Hour** Every time is good to taste a craft beer.

**Flavor** Exclusive as the beginning of a new chapter.

**Goes well with...** Long and fun conversations with friends.

Open a bottle, drink one glass and celebrate life. Step by step,  
day by day, in every moment.

Illegitimate would be to stop being yourself!



# BASTARDO!

ROYALE BEER

PRIME CRAFT BEER

**Type** prime craft beer lager  
(low fermentation)

**Style** Bohemian Pilsner

**Ingredients** Barley malt, Czech hops, water,  
yeast

**Plato** 12,7%

**Volume** 4,5%

**Temperature** 3-5 °C

**Capacity** 75 cl

**Technical Notes** Honey and floral aromas  
from the hop. Malt taste and pronounced  
final bitter. Slightly buttered taste typical in  
tradicional czech beer.





## **BASTARDÔ!** PREMIUM EDITION

**Who drinks it** Men and Women with profound knowledge and experience in the fine art of living-well.

**Hour** Unique celebration moments.

**Flavor** Intense and elegant.

**Goes well with...** High spirits of reach a new achievement.

It it's a rare privilege to be face to face. Let us make this journey without prejudice.

Take chances, question everything but your desire to experience something unique.

This is not a bottle. It's an affirmation, a statement.

Taste me!

And I'll show you what i mean.





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 YEARS,  
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.



## **BASTARDO!** PREMIUM EDITION

RED



**Classification** Tejo Regional Wine

**Type** red wine

**Volume** 15,0%

**Grape varieties** Vinhas Velhas (Old Vines)

**Winemaking** With a selection of 100% Old Vine grapes, approximately 70 years old. The grapes were delivered to the winery in the morning, when temperatures are at their lowest, and were placed in the pneumatic press. Long pressing cycles at low pressure enabled careful extraction for a rich must. Decanting was shorter than usual, which helped maintain the complexity of the medium. Fermentation took place in new French oak barrels in a temperature-controlled cellar

**Aging** 16 months in French oak barrels during which only one racking took place immediately after malolactic, the final batch was made. After bottling, there was at least another 14 months of aging in bottle at controlled temperatures, before marketing

**Technical notes** With a tear and intense red color, this wine shows a deep elegance in the nose that comes from the marriage between ripe fruit and excellent wood. In the mouth it reveals a deep and smooth attack, with an unctuous and harmonious presence





# B!

by WINE WITH SPIRIT

**Who drinks it** Women and men who dare to make a toast to their bastards instead of feeling sorry for themselves.

**Hour** Right after a blow from the bastard, to solve things immediately.

**Flavor** Sweet, of victory.

**Goes well with...** A good dose of laughter and friends.

Irony of fate that things didn't turn out as expected. But you control your destiny! If love is war, you know how to win. The day was bad, the night will be for party. Now, no one stops you! Savor your essence. At home, with your friends, in the middle of the crowd... Open a bottle, drink one glass and celebrate life. Taste and let yourself be tasted. Illegitimate would be to stop being yourself!



# B!

semi sweet  
WHITE



**Type** White wine

**Region** IVV Portugal

**Grape Varieties** Antão Vaz + Arinto

**Volume** 12%

**Residual sugar** 25g/l

**Color** Citric yellow color

**Fragrance** Fruity, with fresh fruit notes

**Taste** Soft and fresh, fruity notes with a very good volume.

**Aftertaste** Soft and fresh, with fruity notes

**Temperature** 8 °C - 10 °C

**Capacity** 75 cl

**Technical notes** It presents citrus tones due to the combination of the Antão vaz and Arinto grape varieties. Its aroma is fruity, with notes of citrus and tropical fruits. It is a fresh, light and very lively wine, which presents us with some salinity. It goes well with Italian and Asian cuisine (sushi), fish dishes, seafood, salads and white meats.

# B!

semi sweet  
ROSE



**Type** Rosé wine

**Region** IVV Portugal

**Grape Varieties** Tinta Roriz + Merlot

**Volume** 12%

**Residual sugar** 20g/l

**Color** Light rose, bright

**Fragrance** Exuberant, fruity and elegant

**Taste** Light and fresh.

**Aftertaste** With vivacity and freshness

**Temperature** 8 °C - 10 °C

**Capacity** 75 cl

**Technical notes** The cherry color suggests that it is a very fruity rosé wine, marked by fresh notes of strawberry, cherry and raspberry. In the nose, we have the presence of young and fresh aromas. In the mouth, we feel a balanced rosé wine, where all the aromatic presence remains, revealing a fresh, enveloping and elegant profile. Ideal as an aperitif, or to accompany starters, light meals, seafood, fish dishes and Italian cuisine.

# B!

semi sweet  
RED



**Type** Red wine

**Region** IVV Portugal

**Grape Varieties** 70% Tinta Roriz + 30% Touriga Franca

**Volume** 12%

**Residual sugar** 25g/l

**Color** Clear, very intense colour

**Fragrance** Fruity, with red fruit notes

**Taste** Soft and fresh, young and vinous

**Aftertaste** Typical and fine

**Temperature** Should be served at a temperature between 8°C and 10°C

**Capacity** 75 cl

**Technical notes** Ruby red in color, it presents an aroma and notes of red fruits, such as strawberry and blackberry. In the mouth, it reveals a balanced acidity, with soft tannins and pleasant persistence, making it an extremely gastronomic wine. Goes well with cheeses, fatty fish and red meats.

# B!

VINHO VERDE



**Type** White wine

**Region** Vinho Verde

**Grape Varieties** Loureiro + Arinto + Trajadura

**Volume** 10%

**Residual sugar** 6,2g/l

**Color** Citric with green glances

**Fragrance** Fruity, with lime, apricot and apple notes

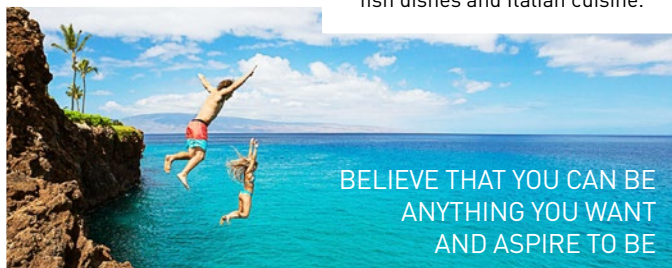
**Taste** Light, fresh and young

**Aftertaste** Persistent and refreshing thanks to its good acidity, characteristic of the region of Vinhos Verdes

**Temperature** 6 °C - 8 °C

**Capacity** 75 cl

**Technical notes** For its freshness, B! it is very pleasant in environments of conviviality, celebration and relaxation. In the visual phase we have a wine with green reflections. In the nose, we have the presence of fruity aromas. In the mouth, we feel a light and fresh wine. Produced from the fermentation of selected grape must in stainless steel vats with temperature control. Ideal as an aperitif or to accompany oriental dishes, such as sushi and sashimi, seafood in lemon sauce or salads with cheese, such as Roquefort.



BE WHAT  
YOU WANNA  
BE!





## DINE WITH ME TONIGHT

**Who drinks it** Men and women who are willing to date and be passionate.

**Hour** At the moment of being alone with each other.

**Flavor** Romance of the moment.

**Goes well with...** Passion, fun and adventure.

You are with the one person you truly wanted to be with. You are in the right place, gazing into each other's eyes, two halves of one same desire. With the night as a backdrop, appetites go beyond the savouring of a good meal. This wine cannot survive without passion. It is a three-way relation. Dine With Me Tonight is the perfect accomplice for moments of thundering passion.





## DINE WITH ME TONIGHT

WHITE

**Classification** Tejo Regional Wine

**Type** white wine

**Volume** 12,0%

**Grape varieties** 40% Fernão Pires | 40% Arinto | 20% Malvasia

**Soil** Schistose

**Winemaking** Destemming, cold settling, skin maceration, pressing, must decantation, temperature-controlled fermentation in stainless steel tanks and in new American and French oak barrels. Six months in stainless steel tanks and in new American and French oak barrels, with ageing on fine lees

**Color** Crystal clear, light straw color with green hues

**Bouquet** This wine has an intense bouquet with notes of tropical and citrus fruits and a fresh, balanced and intense flavor

**Taste** In the mouth, we feel an intense, fresh and balanced palate

**Aftertaste** Termina com um final intenso e persistente

**Food Pairing** Perfect for moments for two. It is perfect as a starter or to be served with fish or grilled white meat dishes



## DINE WITH ME TONIGHT

RED

**Classification** Tejo Regional Wine

**Type** red wine

**Volume** 14,0%

**Grape varieties** 50% Aragonez | 40% Trincadeira | 10% Cabernet Sauvignon

**Soil** Schistose

**Winemaking** Each variety harvested separately, destemmed, crushed, temperature controlled alcoholic fermentation in stainless steel vats, concrete tanks and small marble basins, pressed, followed by malolactic fermentation in stainless steel tanks. 6 months in American (40%) and French (60%) oak barrels. After bottling, the wine aged 8 months in the bottle

**Color** Ruby

**Bouquet** This wine has a fruity bouquet with notes of plum, dates, tobacco and cassia

**Taste** In the mouth, we feel an intense, fresh and balanced palate

**Aftertaste** This wine, with a strong red color, in the palate, it presents a good fruit/acidity relation, with soft but persistent tannins

**Food Pairing** Perfect for moments for two. Goes well with game, oven and grilled meats

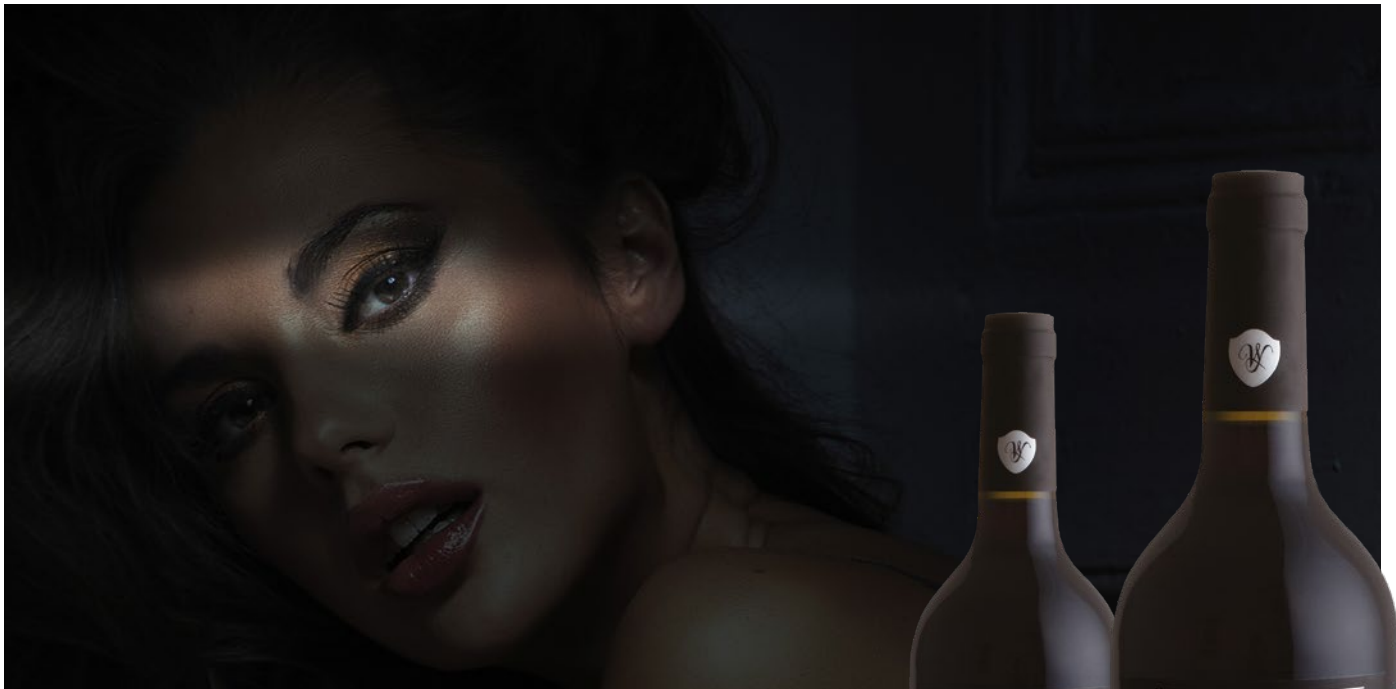


TONIGHT I WANT TO PERPETUATE MYSELF,  
CELEBRATE MYSELF IN YOU,  
WITH YOU.

TELL YOU EXTRAORDINARY STORIES  
AND MAKE YOU LAUGH.

TURN THE MUSIC ON, TURN TO YOU.  
OPEN THIS WINE AND MAKE A TOAST  
TO US AND TO THE UNIQUE MOMENTS.

TONIGHT WE ARE THE TWO OF US,  
ONLY US, GREATER THAN THE WORLD.  
**DINE WITH ME TONIGHT!**



## CARPE NOCTEM VOYEUR

**Who drinks it** Voyeur.

**Hour** The most adequate.

**Flavor** Sweet, of victory.

**Goes well with...** A dose of adrenalin and an ounce of spying.

In wine, as in life, some moments should never be forgotten. Rare opportunities where we should break all rules and let emotions roam free. Each collection is the result of a small production, where knowledge and flavour join to create a wine of great distinction and exclusiveness. **Carpe Noctem Voyeur** is the proof that the pleasure of watching can only be exceeded when we can touch, feel and taste the object of our own desire. It is the perfect reward to celebrate those special and rare achievements.





## CARPE NOCTEM

VOYEUR COLLECTION

IN THE TRAFFIC, IN THE OFFICE, BY  
THE WINDOW OF YOUR BEDROOM,  
FOR SURE, AT SOME OCCASION,  
YOU HAD YOUR EYES ON SOMEONE.

YOU DIDN'T TOUCH THEM BUT,  
WITHOUT KNOWING, YOU FELT THE  
FORBIDDEN DESIRE.

YOU ARE LOOKING AT AN OBJECT  
OF PLEASURE.

TOUCH, FEEL, SMELL  
AND DRINK.

MOMENTS LIKE THIS ARE ONE IN  
A MILLION.



## CARPE NOCTEM

# VOYEUR

RED

**Type** Red wine

**Region** Alentejo

**Grape Varieties** 50% Alicante | 30% Touriga Nacional | 20% Touriga Franca

**Volume** 14,5%

**Soils** Clay-Limestone

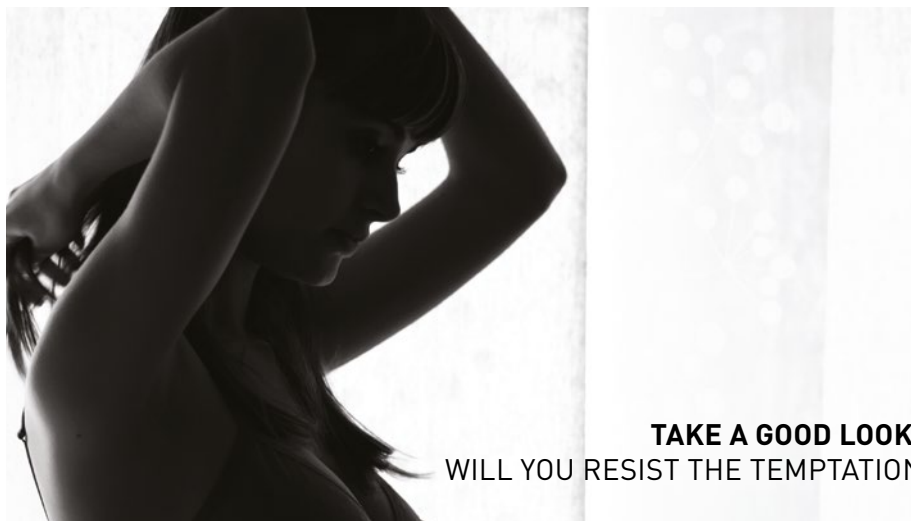
**Color** Intenso ruby

**Bouquet** Sweet fruit, cassis, blackberry,  
violet and fig

**Temperature** 16 °C

**Capacity** 75 cl

**Technical Notes** With a dark ruby color, this wine has a character of sweet fruit, hints of blueberries, violets and spiciness. It has been aged in oak for 8 months and should be enjoyed together with tasteful dishes of meat, game or with hard cheeses.



**TAKE A GOOD LOOK...**  
WILL YOU RESIST THE TEMPTATION?



## CARPE NOCTEM DOURO EDITION

Carpe Noctem is the result of a small production, where knowledge and flavors came together to create a deeply distinct and exclusive wine.

Carpe Noctem is proof that the pleasure of observing is only surpassed when we are able to touch, feel and taste the object of our desire.

It's the perfect reward for celebrating achievements that are rarely achieved.

**The pleasure of watching  
can only be exceeded when  
we can touch, feel and taste the  
object of our own desire.**



# CARPE NOCTEM

## DOURO EDITION

TINTO

**Classification** Douro CDO

**Type** red wine

**Volume** 14,5%

**Year** 2015 The very dry winter and above-average temperatures in spring and summer determined the early start of the harvest. Despite the high temperatures, there were no extreme heat and during the harvest the weather remained dry, providing a remarkable quality of the grapes, which resulted in wines with fruity, intense and persistent aromas

**Grape varieties** 50% Touriga Nacional | 30% Touriga Franca | 20% Tinta Roriz

**Soil** Schistose, quite rocky and very skeletal. The berries are very small, typically oval and, due to the skeletal soils, the production of this vineyard is low, resulting in wines of great power and concentration

**Winemaking** The grapes that give rise to this wine come from schist soils, from the traditional Douro terraces. We are in a region of unique terroir where we have selected Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta Roriz for the production of this edition of Carpe Noctem Douro Edition. The harvest is done manually into 20kg boxes to be transported to the winery, where the grapes are unloaded and selected on the mat of choice. They are then de-stemmed and crushed. The grapes ferment in a press where they are trodden daily until the fermentation ends

**Aging** Aged for 12 months in French and American oak. After bottling, another 8 months of aging in bottle followed

**Color** Intense ruby

**Bouquet** In the nose floral aromas, fruity and minty notes characteristic of the varieties together with French oak notes from the aging in barrels

**Taste** This wine has a balanced flavor, good relationship between acidity and depth, with retronasal aromas present

**Aftertaste** Thin, harmonious and quite long

**Food Pairing** Goes with red meat, game and cheese



CARPE NOCTEM

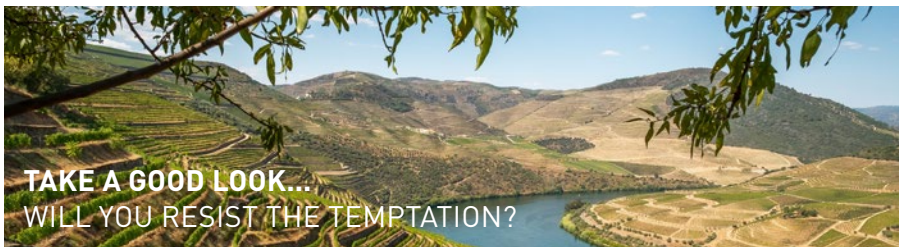
DOURO EDITION

TAKE A LOOK...  
CAN YOU RESIST THE TEMPTATION?

OLHE BEM...  
VAI RESISTIR À TENTACÃO?

Pedro Sauer  
WINEMAKER

Nº 00013



TAKE A GOOD LOOK...  
WILL YOU RESIST THE TEMPTATION?





## BREAD&CHEESE

**Who drinks it** You with your friends.

**Hour** Some things in life don't need to be scheduled.

**Flavor** Pleasant.

**Goes well with...** Laughter.

It goes with moments where time doesn't seem to go by, in which friends arrive and occupy their places amongst toasts and lively and fun conversations, accompanied by the taste of grapes.

A toast to the small pleasures of life.

To the simple things that are made with care.





## BREAD&CHEESE

WHITE

**Classification** Tejo Regional Wine

**Type** white wine

**Volume** 12,5%

**Grape varieties** 50% Fernão Pires | 25% Arinto | 25% Viosinho

**Soil** Schistose

**Winemaking** Destemming, thermal shock, pressing, decanting of the must, inoculation with selected yeasts, fermentation with controlled temperatures in stainless steel vats, centrifugation, stabilization, filtration

**Color** Lemon yellow

**Bouquet** Wine with a high aromatic intensity where the floral and fruity notes are predominant

**Taste** In the mouth, we have a quite fruity wine with a good acidity and unctuousity

**Aftertaste** The tasting ends with a pleasant and fresh finish

**Food Pairing** Perfect to go with a good moment of tapas, preferably with cheeses

### PORTUGUESE WHITE WINE

100% WINE + 100% STARTERS + 100% FRIENDS



## BREAD&CHEESE

RED

**Classification** Tejo Regional Wine

**Type** red wine

**Volume** 13,0%

**Grape varieties** 40% Syrah | 40% Touriga Nacional | 20% Castelão

**Soil** Schistose

**Winemaking** Each variety harvested separately, destemmed, crushed, temperature-controlled alcoholic fermentation (22- 25°C) in stainless steel tanks, pressed, followed by malolactic fermentation in stainless steel tanks. With 30% oak-aged wine added to the final blend to give it a little more structure. After bottling, the wine aged 3 months in the bottle

**Color** Intense ruby

**Bouquet** In the nose, it is intense, showing its youth through the presence of fruity aromas

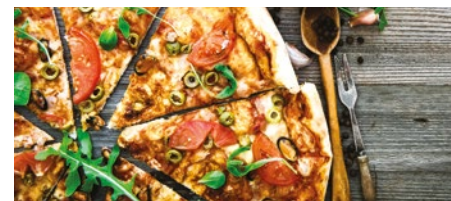
**Taste** In the mouth, it reveals a deep, appellative and round attack, in balance with its natural freshness

**Aftertaste** The tasting ends with a smooth and pleasant finish

**Food Pairing** his wine goes well with meat (white or red), taking advantage of dishes that follow its structure, so that it can be fully enjoyed

### PORTUGUESE RED WINE

100% WINE + 100% PIZZA + 100% FRIENDS







## FEIJOADA&CO

**Who drinks it** Friends.

**Hour** At the time of the Feijoada.

**Flavor** Grape, the one that goes well with the Feijoada.

**Goes well with...** Samba, friends and football.

Good food and good friends are what make pleasurable moments so special. Body and soul are united in a delightful experience we want to repeat over and over again. And what could be better than a good wine to make this a perfect connection.

To have a drink and to celebrate something all you really need is to want it.







# FEIJOADA&CO

---

## PORTUGUESE **RED** WINE

---

100% WINE + 100% BEANS + 100% FRIENDS



TO DRINK AND CELEBRATE  
ALL YOU NEED IS TO WANT IT



## FEIJOADA&CO

RED

---

**Classification** Tejo Regional Wine

**Type** red wine

**Volume** 13,5%

**Grape varieties** 75% Castelão | 13%  
Trincadeira | 12% Aragonez

**Soil** Schistose

**Winemaking** Each variety harvested separately, destemmed, crushed, temperature-controlled alcoholic fermentation (22- 25°C) in stainless steel tanks, pressed, followed by malolactic fermentation in stainless steel tanks. With 30% oak-aged wine added to the final blend to give it a little more structure. After bottling, the wine aged 3 months in the bottle

**Color** Intense ruby

**Bouquet** In the nose, this is a very aromatic wine with a high presence of floral aromas and fresh red fruits - raspberries

**Taste** In the mouth it shows great elegance, the tannins are smooth but very present

**Aftertaste** In the tasting, an intense fresh wine is revealed, consisting of fine and round tannins, making the whole quite consensual

**Food Pairing** Goes with samba, and a table filled with friends, designed to goes well with a good feijoada



## MEET&MEAT

**Who drinks it** All those who like a good barbecue.

**Hour** As soon as friends start arriving.

**Flavor** Delicious.

**Goes well with...** Friends, a mutt staring hungry at the barbecue man, a child running, an old man complaining that the meat is too tough, the neighbors that complain about the smoke, the women asking for a salad and... music!

For all the meat critics there is always a good wine. The difference is that now they don't need to make a previous selection. Produced to be drunk with the best meats, MEET&MEAT is dedicated to the experts on a good barbecue



For all the meat critics there is always a good wine. The difference is that now they don't need to make a previous selection. Produced to be drunk with the best meats, MEET&MEAT is dedicated to the experts on a good barbecue. Produced enough for an easy combination with several dishes, it celebrates the release





# MEET&MEAT

## PORTUGUESE **RED** WINE

100% WINE + 100% MEAT + 100% FRIENDS



A TOAST TO THE GOOD LIFE.  
IT'S READY TO SERVE!



## MEET&MEAT

RED

**Classification** Tejo Regional Wine

**Type** red wine

**Volume** 13,5%

**Grape varieties** 40% Aragonez | 40% Trincadeira | 20% Castelão

**Soil** Schistose

**Winemaking** Each variety harvested separately, destemmed, crushed, temperature-controlled alcoholic fermentation (22- 25°C) in stainless steel tanks, pressed, followed by malolactic fermentation in stainless steel tanks. With 30% oak-aged wine added to the final blend to give it a little more structure. After bottling, the wine aged 3 months in the bottle

**Color** Intense ruby

**Bouquet** In the nose, we have a very aromatic wine with a high level of fresh red fruit

**Taste** In the mouth, it has presence, reveals a captivating wine, confirms the fruit found in the aroma, good fruit balance, acidity and tannins

**Aftertaste** In the tasting, an intense fresh wine is revealed, consisting of fine and round tannins, making the whole quite consensual

**Food Pairing** Created for the specialists of a good barbecue, it is the ideal wine to accompany grilled red or white meats, spicy dishes





## SEAFOOD&CO

**Who drinks it** Those who dare to dive into a wave a flavours.

**Hour** Whenever we toast to a sunny day.

**Flavor** Fresh as the sea.

**Goes well with...** The best of life to be celebrated in the company of friends.

Feet on the sand and the sun on the horizon. At a long, filled table, in the shade of a warm day. For a summer night with a starry sky. For a rainy night with bossanova on the turntable. For one, for two, for many. A thrilling wine that tastes like a sunny day and salty skin, invites late night conversations and cherishes life. Raise your glasses! Let us drink to joyful days!





# SEAFOOD&CO

## PORTUGUESE **VINHO VERDE**

100% WINE + 100% SHELLFISH + 100% FRIENDS



**RAISE YOUR GLASSES!**  
LET'S TOAST TO THE HAPPY DAYS!



## SEAFOOD&CO

VINHO VERDE

**Classification** Vinho Verde Regional Wine

**Type** white wine

**Volume** 10,5%

**Grape varieties** 40% Loureiro | 40% Trajadura | 20% Arinto

**Soil** Sandy loam

**Winemaking** What makes Vinho Verde a unique wine in the world is due to its wine region. The grapes are subjected to a gentle pressing. Alcoholic fermentation takes place in stainless steel vats at controlled temperatures to maintain the aromas. During fermentation the lees are kept in suspension to preserve the freshness of the wine

**Color** Lemon yellow

**Bouquet** In the nose, we have an extremely aromatic and fruity wine. We can also smell the exuberant white flowers and citrus aromas of Loureiro

**Taste** In the mouth, we feel fruity attack associated with the vibration of its natural freshness together with the existing gas

**Aftertaste** The tasting ends with a fresh, persistent and very pleasant finish

**Food Pairing** It's perfect for toasting the simple pleasures of life. Also with light and fresh dishes, such as salads, fish and seafood





**A wine that celebrates**  
the memory of a country



∴ *portuguese red wine* ∴





# 11 43

WHITE



**Classification** Tejo Regional Wine

**Type** white wine

**Volume** 12,5%

**Grape varieties** 65% Fernão Pires | 35% Malvasia Fina

**Soil** Schistose

**Winemaking** The grapes that give rise to this wine come from schist soils and are picked at their optimal point of ripeness, preserving all their virtues and qualities. These are harvested by grape varieties and into 20kg boxes to be transported to the winery where they stay 24 hours in a cold room for cooling before crushing. The must is pneumatically pressed and decanted until it reaches the necessary clarification. To subsequently ferment in a stainless steel tank for 2 weeks, with temperature control, to enhance all the aromas from the selected varieties for this wine. After fermentation, the wine remained on the fine lees for 4 months, under unique micro-oxygenation conditions in this type of deposit, which respect and amplify the character of the wine

**Color** Lemon yellow and bright

**Bouquet** On the nose, it is an intense and fruity wine, enhancing the profile of the fresh tropical fruit with a predominance of grapefruit and papaya notes, complemented with green lemon leaf

**Taste** In the mouth, it is a very balanced, fresh wine, with an excellent acidity and presence

**Aftertaste** A fresh, unctuous and elegant set, revealing an excellent balance, ending with a long finish

**Food Pairing** This wine is perfect to go with starters and fish dishes or even with grilled white meat

# 11 43

RED



**Type** Red wine

**Region** Tejo

**Grape Varieties** Touriga Nacional | Syrah | Aragonez

**Volume** 13%

**Soils** Schistose

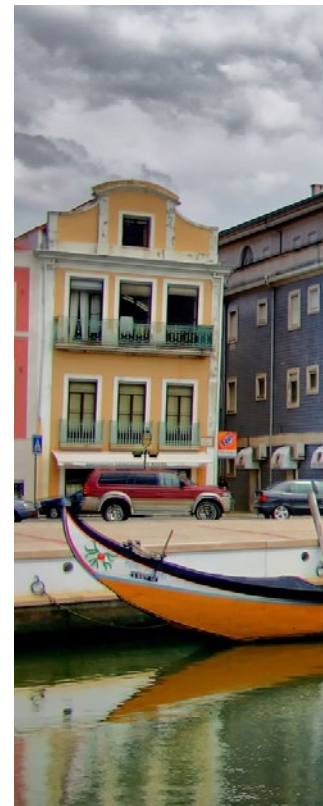
**Color** Intense Ruby

**Bouquet** Raspberry, jams and floral scents

**Temperature** 14-16 °C

**Capacity** 75 cl

**Technical Notes** Presents a deep red colour, in nose floral aromas, fruity, with some menthol notes characterized by the main grape variety. In mouth can feel a good balance between the acidity and profundity.



# SPECIAL PROJECTS PRIVATE LABEL

## BASTARDÔ! WINE WITH A MESSAGE



## WWS #PLAY



## 1543 CARPE NOCTEM



ONE HISTORY,  
TWO COUNTRIES,  
THE WINE.  
CARPE NOCTEM 1543

The secret of a good relationship  
is to never forget how it started.

# PRIZES AND RECOGNITIONS:

---



Considered as the **most innovative winery** in the world in the 2014 edition of **Wine Business Innovation Summit**, in Germany.

---

## WINE COMPETITIONS

We have already received several awards (gold, silver and bronze medals) in **some of the world's top wine competitions.**



## WORLD'S TOP KOL

Great reviews from some of the world's best critics in the most prestigious magazines in the wine universe.







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

**WWSWINES.COM**  
TALK@WINEWITHSPIRIT.PT

Lisb@20<sup>20</sup>

PORTUGAL  
2020



UNIÃO EUROPEIA  
Fundo Europeu  
de Desenvolvimento Regional