

Lisboa  
vini

[www.lisboavini.it](http://www.lisboavini.it)

ESCLUSIVE  
SPIRITS  
collection



505.5 miles  
GIN



SPIRITS



# 585.5 miles GIN

## DADOS TÉCNICOS

Por que **585.5**? A resposta é simples, são exatamente milhas da sugestiva costa portuguesa, recortada e aberta no Atlântico de onde as algas marinhas ricas são colhidas de iodo, sais minerais e vitaminas com as quais este Gin vem realizado.

585,5 milhas é um Gin produzido em Braga.

### *BOTANICAL:*

bagas de zimbro, erva de São João (erva medicinal), coentro, laranja, limão, cardamomo, alçaçuz, angelica, lavanda, alface do mar e água de nascente.

### *TÉCNICAS DE PRODUÇÃO:*

Infusão de 24 horas. Destilação de cada ingrediente individual botânico. Destilado em alambiques tradicionais. Três filtrações. Todo o processo de engarrafamento é feito à mão.

Aroma persistente de alface e um aroma fresco do mar. perfeito se combinado com especialidades de peixe, moluscos frescos, sushi e sashimi. Aparência cristalina e incolor.

## CONTEÚDO DO ÁLCOOL

40% vol - 0.70 cl

DISTILLED ALGAE



# COCKTAILSUGGESTION

## OCEANO EM UM COPO

½ oz Tequila Reposado

1 oz Gin 585.5 miles

½ oz Sumo da lima

1 bar spoon da albumina

Junta com lima desidratada com açúcar e angostura



# Cobalto - 17 GIN

## DADOS TÉCNICOS

O Gin **Cobalto - 17** é o primeiro gin totalmente produzido no Douro.

Seu equilíbrio e frescor são o resultado da utilização de métodos tradicionais de produção e incorporação de seis botânicos que garantem a integridade de um gin clássico e ao mesmo tempo nova geração apenas para o seu sabor frutado e sabor sedutor.

### *BOTANICAL:*

bagas de zimbro, hortelã-pimenta, verbena, cardamomo, pêra e Casta Tinta Amarela.

### *TÉCNICAS DE PRODUÇÃO:*

Infusão de 24 horas. Destilação de cada ingrediente botânico. Destilado em alambiques tradicionais. Três filtrações. Depois de engarrafar é envelhecido por 17 dias para garantir a melhoria de sabores. Todo o processo de engarrafamento e a rotulagem é feita à mão.

## CONTEÚDO DO ÁLCOOL

40% vol - 0.70 cl



# COCKTAILSUGGESTION

## COBALTONI

1 oz Cobalto Gin  
1 oz Licor Biancosarti  
1 oz Vermouth





# Mágico GIN

## DADOS TÉCNICOS

O **Gin Mágico** contém a pura poesia de uma flor literalmente mágica. La Clitoria, também conhecida como flor mágica. ele vem da Ásia, é rico em propriedades antioxidantes e está em capaz de desencadear pequenas magias naturais de cor na cozinha e no copo, em contato com a vitamina C, ou substância ácida. O gim Mágico é seco, o primeiro impacto no paladar é frutado e deixa um gosto de framboesa e morango, permanecendo seco no final.

### *BOTANICAL:*

bagas de zimbro, coentro, casca de laranja, flor Clitoria Ternatea. Sua cor iridescente, mesmo que apenas com a luz do sol, e com a adição de uma tônica, vai de um azul intenso ao lilás, dando um efeito verdadeiramente evocativo e sedutor.

### *TÉCNICAS DE PRODUÇÃO:*

Infusão de 24 horas. Destilação tripla de cada ingrediente botânico. Destilado em alambique tradicional português. engarrafada e rotulado à mão.

Excelente com um tônico de alta qualidade e com frutas vermelhas peças.

## CONTEÚDO DO ÁLCOOL

40% vol - 0.70 cl



# COCKTAILSUGGESTION

## **Magic - one**

4,5 oz Gin Mágico

1,5 oz Licor maraschino

1,5 oz Sumo de limão ou sumo de lavanda



# Originall lux GIN

## DADOS TÉCNICOS

O **Gin Originall Lux** é um gin produzido em Coimbra.

### *BOTANICAL:*

bagas de zimbro, anis, limão, orégano, cardamomo, erva-doce, Stevia, morangos e amoras.

### *TÉCNICAS DE PRODUÇÃO:*

destilada em alambiques tradicionais portugueses.

O álcool é desodorizado e filtrado a 40%.

Os nove botânicos usados são cuidadosamente tratados a fim de preservar sua integridade aromática. A água usada é tratada de acordo com os regulamentos HACCP.

Sabor forte e estruturado.

Aparência cristalina e incolor.

## CONTEÚDO DO ÁLCOOL

40% vol - 0.70 cl



# COCKTAILSUGGESTION

## Cosmorio

1 ½ oz Originall Lux Gin

1 oz Sumo de arando

½ oz Sumo de lima

½ oz Bitter orango



# Originall Epic GIN

## DADOS TÉCNICOS

O **Gin Originall Epic** é um gin produzido em Coimbra.

### *BOTANICAL:*

bagas de zimbro, anis, limão, orégano, cardamomo, erva-doce e Stevia.

### *TÉCNICAS DE PRODUÇÃO:*

destilada em alambiques tradicionais portugueses.

O álcool é desodorizado e filtrado a 40%.

Os sete botânicos usados são cuidadosamente tratados a fim de preservar sua integridade aromática. A água usada é tratada de acordo com os regulamentos HACCP.

Sabor forte e estruturado.

Aparência cristalina e incolor.

## CONTEÚDO DO ÁLCOOL

40% vol - 0.70 cl





# COCKTAILSUGGESTION

## Coimbra – Collins

1 - ½ oz Gin Originall Epic

½ oz sumo de limão

1 bar spoon de açúcar

Água tônica



# Originall Epic Blue Sky GIN

## DADOS TÉCNICOS

O **Gin Epic Blue Sky** é um gin produzido em Coimbra. É um excepcional Gin seco com sabor a limão e bagas. Da cor de água-marinha que atrai como em um feitiço, este Gin tem um sabor agradável e fresco.

### *BOTANICAL:*

bagas de zimbro, anis, limão, cardamomo, erva-doce, Stevia e morango.

### *TÉCNICAS DE PRODUÇÃO:*

O processo de destilação é feito em alambiques tradicionais e o álcool é filtrado em 40%. A água usada é muito alta qualidade tratada com osmose e UV. O processo de produção segue estritamente os padrões HACCP.

Misturar com 20cl de água tônica e adicionar é recomendado de toranja, bagas de zimbro e lavanda.

## CONTEÚDO DO ÁLCOOL

40% vol - 0.70 cl



# COCKTAILSUGGESTION

## Blue Sky

1 – ½ oz Gin Originall Epic Blue Sky

½ oz sumo de limão

Dois gotas de lavanda

Água tônica





# Valley GIN

## DADOS TÉCNICOS

O **Gin Valley** cujo nome deriva do vale de Atiães / Vila Verde, cidade atravessada pelo rio Gerês, é um gin seco. A forma do garrafa é muito remanescente das altas montanhas do vale.

O boné é 100% cortiça natural e madeira.

### *BOTANICAL:*

bagas de zimbro, hortelã-pimenta, erva de São João (erva medicinal), casca de laranja.

### *TÉCNICAS DE PRODUÇÃO:*

Este Gin é produzido com 7 destilações e o uso de 9 botânicos, alguns da Serra do Gerês.

A água é a mais pura que o rio Gerês pode oferecer.

## CONTEÚDO DO ÁLCOOL

40% vol - 0.70 cl



# COCKTAILSUGGESTION

## Valley-to

2 oz Gi Valley

½ oz sumo de laranja

2 bar soon de açúcar branco

3 folhas de hortelã

Água tônica





# Alfama VODKA

## DADOS TÉCNICOS

**Vodka Alfama** é um destilado produzido inteiramente em Portugal.

**BOTANICAL:**

Trigo 100%

**TÉCNICAS DE PRODUÇÃO:**

produzido com a destilação quádrupla do trigo cultivado na região Alentejo, com tripla filtração com o Quartzo das Montanhas del Gêres e com o uso de água pura. O sabor é persistente elegante, agradável e suave.

O seu aroma limpo faz com que seja uma vodka de mistura, de degustação et de meditação.

O processo de produção segue estritamente os standard HACCP.

## CONTEÚDO DO ÁLCOOL

40% vol - 1 lt



# COCKTAILSUGGESTION

## Tram28

6cl Vodka Alfama  
½ oz sumo de limão  
3cl licor de bergamota  
3cl Poncha da Madeira Maracuja  
Água tônica  
3 folhas de hortelã



# Infiel 3 anni RUM

## DADOS TÉCNICOS

O **Rum Infiel** é um rum agrícola produzido exclusivamente a partir de suco cana-de-açúcar pura.

A fermentação do caldo de cana permite obter no sensações organolépticas complexas destiladas, com dicas florais e frutado que, durante o envelhecimento em barricas de carvalho, eles são enriquecidos pela fusão com os aromas balsâmicos doados da madeira.

Proveniência: Ilha da Madeira

Exame visual: cor âmbar com reflexos avermelhados.

Teste olfativo: leve e frutado no nariz, abre o buquê notas de baunilha, mel, madeira e cana-de-açúcar.

Prova de degustação: Seu sabor é macio e delicado, extraordinariamente rodada.

Sensações finais: revela um longo e envolvente paladar na final.

Degustação: é sempre perfeito, suave, com gelo ou como ingrediente de coquetéis inovadores e long drinks.

## CONTEÚDO DO ÁLCOOL

40% vol - 0.70 cl





# COCKTAILSUGGESTION

## Infedele

1 oz poncha maracuja da Madeira  
1 oz Rum Infiel  
½ succo di lime  
2 bar spoon di zucchero



# LISBOA

in a bottle!





# Ginja LIQUORE

SOUR CHERRY

## DADOS TÉCNICOS

**GINJA** Lisboa é um licor concebido para fazer com que desfrute de tudo perfume e essência da cidade de Lisboa. Considerado por muitos como a bebida oficial da cidade, Ginjinha, é um licor criado a partir de uma receita única, vermelho intenso, frutado e elegante.

Deve ser servido ligeiramente fresco ou à temperatura ambiente e de preferência em boa companhia.

Ginja é uma pequena fruta vermelha semelhante à cereja azeda doce e azedo, da Ásia e chegou a Portugal no XV século. A aparência deste licor retorna à memória tempos antigos, quando os monges usavam práticas médicas, eles usaram essa fruta para fazer algumas infusões.

Proveniência: Lisboa

Ingredientes: Ginja, álcool, açúcar e água de nascente.

Envelhecimento: em barricas de carvalho francês e português. Aparência clara, vermelho rubi com nuances castanhas.

Aroma doce e cereja delicada. No final um sabor agradável de canela.

## CONTEÚDO DO ÁLCOOL

20 % vol - Acidità totale: 7,7g/L - PH: 3,8 - 0.70 cl



# PORTO S. LEONARDO Quinta Do Mourão

## TAWNY

### DADOS TÉCNICOS

Tipo: Vinho Tinto Licoroso Doce.

Denominação: Vinho do Porto.

Categoria: Porto Tawny.

Uvas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão.

Proveniência: Portugal

Fermentação: em barriques de madeira, é interrompida com a adição de conhaque uva.

Maturação: pelo menos 3 anos em grandes barris de madeira.

Exame visual: cor de tijolo com lágrimas douradas.

Teste olfativo: ventilador que abre com notas de frutas secas, maduras e especiarias.

Teste de degustação: aveludado, cheio e harmonioso.

Doce, não enjoativo. Excelente correspondência gosto olfativo.

Emparelhamento: com um amplo espectro, o Porto San Leonardo Tawny Quinta Do Mourão acompanha

Pratos perfeitamente salgados e doces, para experimentar com uma mousse de fígado ou com deuses queijos azuis de Gorgonzola a Roquefort, do Blue Stilton aos Cabrales, ou compõem um suporte válido para um prato clássico, como pato com laranja.

Fantástico com chocolate. Temperatura de serviço: 18 ° C

### CONTEÚDO DO ÁLCOOL

20%vol - 0.75 cl



# PORTO S. LEONARDO Quinta Do Mourão

## RUBY

### DADOS TÉCNICOS

Tipo: Vinho Tinto Licoroso Doce.

Denominação: Vinho do Porto.

Categoria: Porto Ruby.

Proveniência: Portugal

Uvas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão.

Envelhecimento: em barris de carvalho, os vinhos selecionados para a mistura final são envelhecidos entre 2 e 5 anos de envelhecimento, garantindo a riqueza e o equilíbrio do produto final, uma idade média de 3 anos. Cor rubi intenso, cheiro de fruta madura, no palato mostra um corpo rico e cheio, com um grande equilíbrio entre doçura e estrutura tânica.

É servido a uma temperatura de cerca de 14 ° e também pode ser um excelente aperitivo.

É reforçada pela combinação com creme de queijos azuis ou croutons quentes

Queijos duros gratinados no forno.

É um porto fácil de beber, adequado para o consumo da tarde, meditação. caso contrário combinado com sobremesas de chocolate, zabaioni e tortas com frutos vermelhos frescos.

Temperatura de serviço: 18 ° C

### CONTEÚDO DO ÁLCOOL

20%vol - 0.75 cl



# PORTO S. LEONARDO Quinta Do Mourão

## OLD TAWNY 10 ANOS

### DADOS TÉCNICOS

Tipo: Vinho Licoroso Doce.

Denominação: Vinho do Porto.

Categoria: Porto Tawny 10 anos.

Proveniência: Portugal

Uvas: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão.

Resíduo açucarado: 119,8 g / lt.

Fermentação: em tanques de pedra abertos, é interrompida com a adição de conhaque.

Maturação: 2-3 anos em grandes barris de madeira, em seguida, em barris de carvalho velho. Bujão: cortiça.

Exame visual: vestido marrom.

Teste olfativo: um abraço de sensações de morango, cereja, framboesa, cereja preta, passas, amêndoas, avelãs e canela.

Exame de sabor: encorpado, envolvente e delicado com seu toque profundo de frutas secas e notas de mel. Avelãs torradas e amêndoas sempre presentes, como no cheiro! Não há falta de um lado mais duro, com um toque de casca de laranja. O acabamento é requintadamente elegante e bastante longo. Perfeitamente equilibrado!

Serviço: Ideal como digestivo ou com doces, amêndoas

torradas e nozes ou com queijos de longa cura. Temperatura de serviço: entre 12 et 16° C

### CONTEÚDO DO ÁLCOOL

20%vol - 0.75 cl





**PEDRO FERREIRA**

**+39 392 4953156**

IMPORTADOR AUTORIZADO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS

**Contribuyente 04589980756**

**Via Kennedy, 128 - 73019 TREPUSZI (LECCE) - ITALY**

**[www.lisboavini.it](http://www.lisboavini.it) - [info@lisboavini.it](mailto:info@lisboavini.it)**