



# GRANDE PORTO

— DESDE 1981 —

VINHOS E BEBIDAS

ESPIRITUOSAS & VINHOS FORTIFICADOS  
SPIRITS & FORTIFIED WINE | DISTILLATS & VIN FORTIFIÉ

[GRANDEPORTOVINHOS.COM](http://GRANDEPORTOVINHOS.COM)

GRANDEPORTOVINHOS.COM





Contam as histórias que os mais antigos alquimistas sonhavam um dia encontrar a equação perfeita para conceber o tão desejado elixir da eternidade. No meio de tanta sede pelo intangível, deixaram-nos como herança um conjunto de fragrâncias com sabores únicos, prontas para serem degustadas pelo mundo fora - As bebidas espirituosas.

A palavra espírito tem as suas raízes no Latim "spiritus", que significa, respiração ou sopro. Traduzida e usada mil vezes, de mil formas, convergindo no mesmo sentido: Espírito é o que dá vida. "si spiritum tollunt, moriuntur et in pulverem revertuntur" - se lhes tiras o sopro, morrem e voltam ao pó"

De copos cheios e corações ao peito, traçamos mares e sobrevoamos céus. De cultura em cultura procuramos o mundo, e, de desafio em desafio provamos o sabor do destino. Após apurar o imperdível, deixamos ao critério de cada um o gosto da vida, com ou sem gelo. Capaz de abraçar o paladar, desde os clássicos, cítricos, aromáticos, herbais e, até os mais florais, acolhemos enigmas engarrafados, prontos para desafiar os mais aventureiros.

É com este legado que, a Grande Porto - Vinhos e Bebidas - se sente responsável por oferecer aos seus clientes um catálogo de bebidas, capaz de os transportar para um ambiente utópico - para uns, no gosto das brisas tropicais ao som da maresia brava, para outros, submersão no silêncio campestre de memórias longínquas.

Respiramos inovação, exalamos qualidade, e oferecemos o que vamos colhendo pelo mundo fora.

The stories tell that the most ancient alchemists dreamt of one day finding the perfect equation to create the longed-for elixir of eternity. During such a thirst for the intangible, they left us a set of fragrances with unique flavours, ready to be tasted around the world - Spirits. The word spirit has its roots in the Latin word "spiritus", which means breath. Translated and used a thousand times, in a thousand ways, converging on the same meaning: Spirit is what gives life. "si spiritum tollunt, moriuntur et in pulverem revertuntur" – when you take away their breath, they die and return to the dust."

With full glasses and hearts to our chests, we trace seas and fly over skies. From culture to culture we search the world, and from challenge to challenge we taste the flavour of destiny. After refining the unmissable, we leave to each one the taste of life, with or without ice.

Able to embrace the palate, from the classic, citrus, aromatic, herbal and, even the most floral, we host bottled enigmas, ready to challenge the most adventurous.

It is with this legacy that Grande Porto - Wines and Beverages feels responsible for offering its customers a catalogue of drinks capable of transporting them to a utopian environment - for some, the taste of tropical breezes to the sound of wild sea, for others, submersion in the countryside silence of distant memories.

We breathe innovation, exude quality, and offer what we have been harvesting all over the world.

Les histoires racontent que les plus anciens alchimistes rêvaient de trouver un jour l'équation parfaite pour créer l'élixir d'éternité tant désiré. Cette soif d'intangible nous a légué un ensemble de fragrances aux saveurs uniques, prêtées à être dégustées dans le monde entier : les boissons spiritueux.

Le mot esprit trouve ses racines dans le mot latin "spiritus", qui signifie souffle ou haleine. Traduit et utilisé mille fois, de mille manières, il converge vers le même sens : l'esprit est ce qui donne la vie. "Si spiritum tollunt, moriuntur et in pulverem revertuntur" - Tu leur retires le souffle: ils expirent, Et retournent dans leur poussière

Les lunettes pleines et le cœur sur la poitrine, nous parcourons les mers et survolons les ciels. De culture en culture, nous parcourons le monde, et de défi en défi, nous goûtons la saveur du destin. Après avoir affiné les incontournables, nous laissons à chacun le goût de la vie, avec ou sans glace.

Capables d'embrasser le palais, des classiques aux agrumes, en passant par les aromatiques, les herbes et même les plus floraux, nous accueillons des énigmes en bouteille, prêtées à défier les plus aventureux.

C'est avec cet héritage que Grande Porto - Wines and Beverages se sent responsable d'offrir à ses clients un catalogue de boissons capables de les transporter dans un environnement utopique - pour certains, le goût des brises tropicales au son des brises marines sauvages, pour d'autres, l'immersion dans le silence champêtre de souvenirs lointains.

Nous respirons l'innovation, exudons la qualité et offrons ce que nous avons récolté dans le monde entier.

**INGIN**  
LONDON DRY GIN

**gint**

  
**MESSALA**  
ALVARINHO

  
BODEGA Y VIÑEDOS  
**Cinco Sentidos**  
MENDOZA ARGENTINA

  
PORTO  
**ENCOSTAS**  
DE LA

  
**COPPA**  
COCKTAILS

  
**BEVO**  
REVOLUTION ENERGY DRINK

## GIN | GIN

4

## AGUARDENTE | WINE SPIRIT | EAU-DE-VIE DE VIN

8

## VINHO FORTIFICADO | FORTIFIED WINE | VIN FORTIFIÉ

12

## COPPA COCKTAILS | READY TO DRINK COCKTAILS | COCKTAILS PRÊTS À BOIRE

15

## BEBIDA ENERGÉTICA | ENERGY DRINK | BOISSON ÉNERGISANTE

19

# INGIN

LONDON DRY GIN

ORNATE IN LUXURY, SPLENDID IN FLAVOR

InGin is developed with 8 botanicals (Juniper, Coriander Seed, Angelica, Cassia, Grapefruit, Rosemary, Pineapple, Clove) artfully and carefully selected, capturing the Azorean essence with delicate notes of pineapple, one of the symbols of the region. It's a gin that immerses itself in a range of incomparable flavors, incomparable characteristics. The unique richness of the Azorean essence celebrated in a unique gin, InGin.

#### Gin Identity

InGin is a Gin with N'nás (Azorean phonetics for the well-known Pineapple). These two subjectives, Gin and N'nás, were the guiding threads:

- Gin - a gin was created but with its own identity. Its taste is slightly bitter and its aroma characteristically.
- N'nás - the signature botanical is the Azores Pineapple, which gives InGin an unmistakable identity. It undergoes accelerated maturation to give it a more mature profile, which gives it notes of caramel, vanilla and wood attenuating the sweetness and maintaining its characteristic profile.

#### Concept

Currently a symbol of the Azores, the pineapple was introduced to the archipelago in the mid-19th century as a purely ornamental plant. Being an expensive, rare and exotic fruit, at that time it was generally associated with prestige and luxury.

Over time, the pineapple has established itself as a high-yielding crop for the island. The cultivation method of the Azorean pineapple is unique in the world and its commercialization process goes through strict quality standards, being a differentiated fruit with a harmonious appearance.

InGin was developed based on the essence of the Azorean pineapple and the way it was introduced in the archipelago. The richness and refinement that define InGin's image are complemented by its splendid taste, making it a unique gin of unbeatable quality. Thus was born the slogan "Ornate in luxury, Splendid in flavor".

ORNÉ DE RAFFINEMENT, RESPLENDISSANT DE SAVEUR

InGin est développé avec 8 botaniques (Genévrier, Graine de Coriandre, Angélique, Cassia, Pamplemousse, Romarin, Ananas, Clou de Girofle) soigneusement sélectionnées et harmonisées avec l'art, capturant l'essence des Açores avec des notes délicates d'ananas, l'un des symboles de la région. C'est un gin qui se plonge dans une palette de saveurs incomparables, de caractéristiques incomparables. La richesse unique de l'essence açoréenne célébrée dans un gin unique, InGin.

#### Identité du gin

InGin est un Gin à N'nás (phonétique açoréenne pour le célèbre Ananas). Ces deux subjectifs, Gin et N'nás, ont été les fils conducteurs:

- Gin - un gin de consensus a été créé mais avec sa propre identité. Son goût est légèrement amer et son arôme résineux caractéristique de l'environnement montagneux d'une forêt pérenne.
- N'nás - la signature botanique est l'ananas des Açores, qui donne à InGin une identité unique. Il subit une maturation accélérée pour lui donner un profil plus mûr, qui lui confère des notes de caramel, de vanille et de bois atténuant la douceur et maintenant son profil caractéristique.

#### Concept

Actuellement symbole des Açores, l'ananas a été introduit dans l'archipel au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle en tant que plante purement ornementale. Fruit cher, rare et exotique, il était alors généralement associé au prestige et au luxe.

Au fil du temps, l'ananas s'est imposé comme une culture à haut rendement pour l'île. La méthode de culture de l'ananas des Açores est unique au monde et son processus de commercialisation est soumis à des normes de qualité strictes. Il s'agit d'un fruit différencié par son aspect harmonieux. InGin a été développé à partir de l'essence de l'ananas des Açores et de la manière dont il a été introduit dans l'archipel. La richesse et le raffinement qui définissent l'image d'InGin sont complétés par son goût splendide, ce qui en fait un gin unique d'une qualité imbattable. Ainsi est né le slogan "Orné de raffinement, Resplendissant de saveur".



## INGIN + BOTÂNICOS

Botânicos InGin Clássico | Zimbro, Cardamomo,

Pimenta da Jamaica, Pimenta Rosa

Classic InGin Botanicals | Juniper, Cardamom, Allspice, Pink Pepper

Botaniques InGin Classique | Genévrier, Cardamome,

Piment de la Jamaïque, Poivre Rose

cod. 507843

Botânicos InGin Pink | Pétalas de Rosa, Flor de Hibisco, Mirtilo, Pimenta Rosa

InGin Pink Botanicals | Rose Petals, Hibiscus Flower, Blueberry, Pink Pepper

Botaniques InGin Pink | Pétales de Rose, Fleur d'Hibiscus, Myrtille, Poivre Rose

cod. 507842

## INGIN

### GIN | LONDON DRY - ONE SHOT

MESTRE DESTILADOR | MASTER DISTILLER | MAÎTRE DISTILLATEUR Tiago Sanches

BOTÂNICOS | BOTANICALS | BOTANIQUES ZIMBRO, SEMENTE COENTRO, ANGÉLICA,

CASSIA, TORANJA, ROSMANINHO, ANANÁS, CRAVINHO

700 ml | 40% vol.

Botânico Assinatura | Ananás dos Açores

Signature Botanical | Azores Pineapple

Signature Botanique | L'ananas des Açores

cod. 507632



5 602109 501270



# GIN



## GINT RUBRO

### GIN | LONDON DRY

MESTRE DESTILADOR | MASTER DISTILLER | MAÎTRE DISTILLATEUR Tiago Sanches

BOTÂNICOS | ZIMBRO, SEMENTE COENTRO, ANGÉLICA, CASSIA,

FLOR DE SABUGUEIRO, LARANJA, NOZ MOSCADA, CRAVINHO, CASCA DE FIGUEIRA.

BOTANICALS | Juniper, Coriander Seed, Angelica, Cassia, Elderberry, Orange, Nutmeg,

Clove, Fig Bark.

BOTANIQUES | Genièvre, Graines De Coriandre, Angélique, Casse, Sureau, Orange,

Muscade, Clou De Girofle, Écorce De Figuier.

700 ml | 58% vol. OVER PROOF

### Para os verdadeiros amantes do Gin

O GinT Rubro foi feito para ser saboreado pelos mais conhecedores e descoberto pelos curiosos. É a escolha perfeita para quem procura ser surpreendido por algo diferente e distinto. Um bailado de aromas e sabores do início ao fim.

### For true Gin lovers

GinT Rubro was made to be savoured by connoisseurs and discovered by the curious. It is the perfect choice for those looking to be surprised by something different and distinctive. A ballet of aromas and flavours from start to finish.

### Pour les vrais amateurs de Gin

GinT Rubro a été conçu pour être savouré par les connaisseurs et découvert par les curieux. C'est le choix idéal pour ceux qui souhaitent être surpris par quelque chose de différent et de distinctif. Un ballet d'arômes et de saveurs du début à la fin.

cod. 507570



Botânico Assinatura | Casca De Figueira

Signature Botanical | Fig Bark

Signature Botanique | Écorce De Figuier

5 600731 089012



## GINT HYSSON

### GIN | LONDON DRY

MESTRE DESTILADOR | MASTER DISTILLER | MAÎTRE DISTILLATEUR Tiago Sanches

BOTÂNICOS | ZIMBRO, SEMENTE COENTRO, ANGÉLICA, CASSIA,

CHÁ VERDE (HYSSON), CASCA DE FIGUEIRA, NOZ MOSCADA.

BOTANICALS | Juniper, Coriander Seed, Angelica, Cassia,

Green Tea (Hysson), Fig Bark, Nutmeg.

BOTANIQUES | Genièvre, Graines De Coriandre, Angélique, Casse,

Thé Vert (Hysson), Écorce De Figuier, Noix De Muscade.

700 ml | 43% vol.

### O Gin Com Alma Açoriana

O GinT Hysson é o reflexo das recordações despreocupadas e dos aromas insulares. Tem como botânico assinatura o chá verde da fábrica de chá dos Açores, a Gorreana, a mais antiga da Europa.

### Gin With Azorean Soul

GinT Hysson is a reflection of carefree memories and island aromas. Its signature botanical is green tea from the Azores tea factory, Gorreana, the oldest in Europe.

### Gin À L'âme Azuréenne

GinT Hysson est le reflet de souvenirs insouciants et d'arômes insulaires. Sa plante emblématique est le thé vert de la fabrique de thé des Açores, Gorreana, la plus ancienne d'Europe.



Botânico Assinatura | Chá Verde Hysson  
Signature Botanical | Hysson Green Tea  
Signature Botanique | Thé Vert Hysson

cod. 507530



5 600731 089135





## GINT HEADS & TAILS

GIN | DISTILLED THREE TIMES

MESTRE DESTILADOR | MASTER DISTILLER | MAÎTRE DISTILLATEUR Tiago Sanches  
 BOTÂNICOS | ZIMBRO, ANGÉLICA, SEMENTE COENTRO, CÁSSIA, LARANJA, NOZ MOSCADA, CASCA DE FIGUEIRA, CRAVINHO, ALPERCE, ESTEVA, ROSMANINHO, FLOO DE SABUGUEIRO, CHA PRETO, ANANÁS, PIMENTA DA JAMAICA, ÉRVA PRÍNCIPE, GENGIBRE, GOJI, CHÁ VERDE, LIMA, TORANJA, LIMÃO, KUMQUAT, PIMENTA CUBEBA, LÚPULO, CARDAMOMO, ALCACÙZ, SATUREJA, POEJO, ALECRIM, ALFAZEMA, CÂNHAMO, BASÍLICO, LOURO, FAVA DE CACAO, SULTANA, PIMENTA TIMUR.  
 BOTANICALS | Juniper, Angelica, Coriander seed, Cassia, Orange, Nutmeg, Fig bark, Clove, Apricot, Crimson, Rosemary, Elderflower, Black tea, Pineapple, Jamaican pepper, Elderberry, Ginger, Goji, Green Tea, Lime, Grapefruit, Lemon, Kumquat, Cubeba Pepper, Hops, Cardamom, Liquorice, Satureja, Pennyroyal, Rosemary, Lavender, Hemp, Basil, Bay, Cacao bean, Sultana, Timur pepper.  
 BOTANIQUES | Genièvre, angelique, graines de coriandre, cassia, orange, muscade, écorce de figue, clou de girofle, abricot, cramoisi, romarin, fleurs de sureau, thé noir, ananas, poivre de Jamaïque, sureau, Gingembre, Goji, Thé vert, Citron vert, Pamplemousse, Citron, Kumquat, Poivre de Cubeba, Houblon, Cardamome, Réglisse, Satureja, Pennyroyal, Romanée, Lavande, Chanvre, Basilic, Laurier, Fève de cacao, Sultanine, Poivre de Timur.  
 700 ml | 40% vol.

É da redestilação cuidadosa da mistura resultante das Heads e das Tails que surge este gin – a conjugação de todos os congêneres, sabores e aromas deixados para trás. Esta é uma garrafa única e numerada que contém um gin de caráter singular, impossível de formular ou replicar.

It is from the careful re-distillation of the resulting blend of Heads and Tails that this gin emerges - the coming together of all the congeners, flavours and aromas left behind. This is a unique, numbered bottle that contains a gin of singular character, impossible to formulate or replicate.

C'est de la re-distillation minutieuse du mélange de Heads and Tails qui en résulte que naît ce gin - la réunion de tous les congénères, saveurs et arômes laissés sur place. Il s'agit d'une bouteille unique et numérotée qui contient un gin au caractère singulier, impossible à formuler ou à reproduire.



## GINT SPIRIT

BEBIDA ESPIRITUOSA | INFUSÃO

MESTRE DESTILADOR | MASTER DISTILLER | MAÎTRE DISTILLATEUR Tiago Sanches

BOTÂNICO ASSINATURA | CASCA DE FIGUEIRA

SIGNATURE BOTANICAL | Fig Bark

SIGNATURE BOTANIQUE | Écorce De Figuier

700 ml | 40% vol.

O GinT Spirit é o cheiro a figueira, o aroma e sabor a verão, o inconfundível aroma que sentimos à sombra de uma figueira verdejante! A Casca de Figueira é a identidade do seu sabor. A sua apanha é um encontro familiar de verão muito apreciado e esperado.

GinT Spirit is the smell of fig tree, the aroma and taste of summer, the unmistakable aroma that we feel in the shade of a green fig tree! Fig Bark is the identity of its flavour. Its harvest is a much appreciated and expected summer family gathering.

GinT Spirit, c'est l'odeur du figuier, l'arôme et le goût de l'été, l'arôme incomparable que l'on ressent à l'ombre d'un figuier vert ! L'écorce de figue est l'identité de sa saveur. Sa récolte est une réunion de famille estivale très appréciée et attendue.

cod. 507571



# AGUARDENTE

WINE SPIRIT | EAU-DE-VIE DE VIN



## MESSALA ALVARINHO XO EXTRA OLD

A sabedoria que se ganha com a idade,  
A valorização dos bons momentos da vida,  
A partilha e criação de novas memórias,  
são as linhas que conduzem o conceito.

The wisdom one gains with age,  
Appreciating the good moments of life,  
Sharing and creating new memories,  
are the lines that drive the concept.

La sagesse que l'on acquiert avec l'âge,  
L'appréciation des bons moments de la vie,  
le partage et la création de nouveaux souvenirs,  
sont les lignes directrices du concept.



  
**MESSALA**  
ALVARINHO

Um cheiro. Um toque. Um sabor.  
São tantas as viagens aonde os nossos sentidos nos levam,  
tantos os sentimentos que nos definem.  
Num piscar de olhos, o passado, a saudade.  
Em cada copo pretendemos pincelar de Azul Cobalto as suas  
Memórias, tal como num azulejo se pinta uma história.  
Com um simples gesto, a celebração, a cumplicidade,  
o conforto de ficar e sentir...  
Ode às Memórias!

A scent. A touch. A taste.  
So many are the voyages driven by our senses,  
so many are the feelings that define us.  
In the blink of an eye, the past, the nostalgia.  
In each glass, the intention of brushing in Cobalt Blue  
your Memories, as in the tiles where one finds painted history.  
With a simple gesture, the...



# MESSALA

ALVARINHO

## MESSALA

AGUARDENTE VÍNICA VELHA

XO EXTRA OLD | VINHO VERDE DOC

XO EXTRA OLD WINE SPIRIT

EAU-DE-VIE DE VIN XO EXTRA OLD

ENÓLOGO | OENOLOGIST | CÉNOLOGUE João Garrido  
CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ALVARINHO  
REGIÃO | REGION | RÉGION Monção e Melgaço

Garrafa de 700 ml em estojo de madeira.

**Tear Alcoólico:** 40%vol | Acidéz Total: 424 mg/L  
Extracto Seco: 3,9 g/L

700 ml bottle in wooden case.

**Alcohol Level:** 40%vol. | Total Acidity: 424 mg/L  
Extract: 3,9 g/L

Bouteille de 700 ml, boîte en bois.

**T.A.V./Teneur en alcool:** 40% Vol. | Acidité totale: 424 mg/L  
Extrait sec: 3,9 g/L

Marca que representa a singularidade e tradição de elementos tipicamente portugueses - o vinho Alvarinho e o azulejo português - emblemas de Portugal. Aspira conquistar o coração de todos aqueles que se atreverem a degustar o seu teor. Misteriosa, sóbria e mística. Chegou para ser eterna e reconhecida como A AGUARDENTE DA CAIXA AZUL.

O design mais arrojado da caixa pretende conquistar um novo perfil de consumidor, a mulher, que cada vez mais se apresenta como apreciadora deste produto, anteriormente apenas consumido por homens.

O Alvarinho é a essência do produto, o que o torna único, especial e nobre. O azulejo, que regista a vasta história do nosso país, no rico e intenso tom cobalto, dá cor e alma a este projeto.

É a cobalto que se gravam e preservam as memórias e é a cobalto que convidamos os mais corajosos a registar as suas memórias também.

A sabedoria que se ganha com a idade,  
A valorização dos bons momentos da vida,  
A partilha e criação de novas memórias,  
são as linhas que conduzem o conceito.



cod. 507902



5 602109 260573

## MESSALA | XO EXTRA OLD WINE SPIRIT

Brand that represents the uniqueness and tradition of typical Portuguese elements - Alvarinho wine and Portuguese tile - emblems of Portugal. It aspires to win the hearts of all those who dare to taste its contents. Mysterious, sober and mystical. It arrived to be eternal and recognized as THE BLUE BOX SPIRIT.

The more bold design of the box aims to conquer a new consumer profile, the woman, who increasingly presents herself as a fan of this product, previously only consumed by men.

Alvarinho is the essence of the product, which makes it unique, special and noble. The tile, which records the vast history of our country, in the rich and intense cobalt tone, gives color and soul to this project.

It is in cobalt that memories are recorded and preserved and it is in cobalt that we invite the most brave to record their memories as well.

The wisdom one gains with age,  
Appreciating the good moments of life,  
Sharing and creating new memories,  
are the lines that drive the concept.

## MESSALA | L'EAU-DE-VIE XO EXTRA OLD

Marque qui représente l'unicité et la tradition d'éléments typiquement portugais - le vin Alvarinho et la tuile portugaise - emblèmes du Portugal. Elle aspire à conquérir le cœur de tous ceux qui osent la goûter. Mystérieux, sobre et mystique. Elle est arrivé pour être éternel et reconnu comme L'EAU-DE-VIE DE LA BOÎTE BLEUE.

Le design plus audacieux de la boîte vise à conquérir un nouveau profil de consommateur, la femme, qui se présente de plus en plus comme une appréciatrice de ce produit, auparavant consommé uniquement par les hommes.

L'Alvarinho est l'essence du produit, ce qui le rend unique, spécial et noble. La tuile, qui retrace la vaste histoire de notre pays, dans le ton riche et intense du cobalt, donne de la couleur et de l'âme à ce projet.

C'est dans le cobalt que les souvenirs sont enregistrés et préservés et c'est dans le cobalt que nous invitons les plus courageux à enregistrer également leurs souvenirs.

La sagesse que l'on acquiert avec l'âge,  
L'appréciation des bons moments de la vie,  
le partage et la création de nouveaux souvenirs,  
sont les lignes directrices du concept.





## MESSALA

AGUARDENTE BAGACEIRA | VINHO VERDE DOC  
GRAPE MARC SPIRIT | EAU-DE-VIE DE MARC DE RAISIN  
ENÓLOGO | OENOLOGIST | CÉNOLOGUE João Garrido  
CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ALVARINHO  
REGIÃO | REGION | RÉGION Monção e Melgaço

A bagaceira **Messala** provém exclusivamente de bagaço das castas Alvarinho, produzida com recurso a processos artesanais de destilação. Distingue-se pela sua leveza e aroma intrínseco. Rótulo de cortiça aplicado a garrafa de 50cl em caixa de madeira.

**Tear Alcoólico:** 45%vol | Acidez Total: 47 mg/L | Extracto Seco: 0,3 g/L

This grape marc spirit is exclusively produced from the Alvarinho caste marc and it follows the traditional distillation methods. It stands out for its lightness and intrinsic aroma.

Cork label, 50cl bottle in wooden box.

**Alcohol Level:** 45%vol | Total Acidity: 47 mg/L | Extract: 0,3 g/L

L'Eau-de-Vie Alvarinho est élaborée exclusivement à partir du marc de raisins du cépage Alvarinho. Son processus de distillation est artisanal. Elle se distingue grâce à sa légèreté et à son arôme intrinsèque.

Etiquette en liège sur bouteille de 50cl, caisse en bois.

**T.A.V. / Teneur en alcool:** 45% Vol. | Acidité totale: 47 mg/L | Extrait sec: 0,3 g/L

## MESSALA

AGUARDENTE VÍNICA VELHA | VINHO VERDE DOC  
WINE SPIRIT | EAU-DE-VIE DE VIN  
ENÓLOGO | OENOLOGIST | CÉNOLOGUE João Garrido  
CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ALVARINHO  
REGIÃO | REGION | RÉGION Monção e Melgaço

Esta aguardente foi obtida a partir da casta Alvarinho, produzida com recurso a processos artesanais de destilação. Foi envelhecida durante 8 anos em cascos novos de carvalho, extraíndo a cor e a estrutura que complementam o aroma intenso da casta, dando origem a esta inconfundível Aguardente Velha Alvarinho **Messala**.

Rótulo de estanho aplicado a garrafa de 50cl em caixa de madeira.

**Tear Alcoólico:** 40% vol | Acidez Total: 570 mg/L | Extracto Seco: 1,8 g/L

This distilled beverage, also known as Old Brandy, was obtained from the Alvarinho caste and follows the traditional distillation methods. It aged for 8 years in new oak barrels allowing the extraction of colour and structure that complement the intense aroma of the caste.

Tin label, 50cl bottle in wooden box.

**Alcohol Level:** 40%vol | Total Acidity: 570 mg/L | Extract: 1,8 g/L

Produite à partir du cépage Alvarinho. Son processus de distillation est artisanal. 8 ans de vieillissement en fûts neufs de chêne lui permettent d'acquérir une couleur et une structure qui complètent l'arôme intense du cépage. Une eau-de-vie unique.

Etiquette en étain sur bouteille de 50cl, caisse en bois.

**T.A.V. / Teneur en alcool:** 40% Vol. | Acidité totale: 570 mg/L | Extrait sec: 1,8 g/L



cod. 1928



5 602109 009356



cod. 1927



5 602109 009295



# VINHO FORTIFICADO

FORTIFIED WINE | VIN FORTIFIÉ



MESSALA

ALVARINHO

## MESSALA

VINHO LICOROSO | IG MINHO  
LIQUEUR WINE | VIN DE LIQUEUR

ENÓLOGO | OENOLOGIST | CÉNOLOGUE João Garrido  
CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE ALVARINHO  
REGIÃO | REGION | RÉGION Monção e Melgaço

Juntámos o conhecimento de muitos anos aos melhores ingredientes para produzir um licor de sabor cítrico. Elaborado a partir de mosto de Alvarinho e Aguardente de Alvarinho. Estágio de 3 meses em cubas de inox.

Tear Alcoólico: 18,5% vol.

We have combined the knowledge of several generations with the best ingredients to produce a liqueur with a citric flavour. Produced from Alvarinho grape must and Alvarinho wine spirit, this liqueur ages for 3 months in stainless steel wine vats.

Alcohol Level: 18,5% vol.

Une liqueur unique de saveur citrique qui résulte de la combinaison de plusieurs années d'expérience avec des ingrédients raffinés. Élaborée à partir du moût du vin Alvarinho et de l'Eau-de-vie Alvarinho. Elevage de trois mois en cuves inox.

T.A.V. / Teneur en alcool: 18,5% Vol.

500 ml | 2 garrafas | 2 bottles | 2 boiteilles

cod. 2251



5 602109 011328



BODEGA Y VIÑEDOS

## Cinco Sentidos

MENDOZA ARGENTINA



TARDÍO | LATE HARVEST

TORRONTÉS  
BRANCO | WHITE | BLANC

cod. 505502



7 798128 471583

TARDÍO | LATE HARVEST

MALBEC  
TINTO | RED | ROUGE

cod. 508195



7 798128 471606

# PORTO ENCOSTAS DE LÁ

## ENCOSTAS DE LÁ

### DOC PORTO | TAWNY

ENÓLOGO | OENOLOGIST | CÉNOLOGUE Jean Hugues Gros

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE TINTA AMARELA, TINTA RORIZ E TOURIGA FRANCA

REGIÃO | REGION Peso da Régua

**Tecnologia de produção:** Em cubas de lixiviação com auto-vinificadores e temperatura controlada.

Estágio de 5 anos em madeira.

**Prova:** Num manto de cor tinto alourado elevam-se os aromas a especiarias com baunilha e leve curri.

É um vinho que se alonga na boca e persiste, libertando aromas fortes de baunilha e frutos secos.

O envelhecimento em casco revela um vinho de estrutura arredondada.

**Teor Alcoólico:** 19,5% vol. | Açúcares: 3,3º Baumé | Acidez volátil: 0,4 g/L

**Production technology:** In self-vinifying leaching vats with controlled temperature.

Stage of 5 years in wood.

**Taste:** In this golden red color mantle, the aromas of spices with vanilla and light curry stand out. It is a wine with long persistence in the mouth, releasing strong aromas of vanilla and dried fruits. The aging in oak casks arises, revealing a round structure wine.

**Alcohol Level:** 19,5% vol. | Sugar: 3,3º Baumé | Volatile Acidity: 0,4 g/L

**Production:** Dans cuve de lixivation auto-vinifiante à température contrôlée. Stage de 5 ans en bois.

**Dégustation:** Dans un voile de couleur rouge doré, les arômes d'épices à la vanille et au curry léger se démarquent. C'est un vin qui se prolonge en bouche et qui persiste, libérant des arômes forts de vanille et de noix. Notez le vieillissement en fûts de chêne, révélant un vin de structure ronde.

**T.A.V. / Teneur en alcool:** 19,5% Vol. | Sucres: 3,3º Baumé | Acidité volatile: 0,4 g/L

cod. 4606



Caixa: 6 garrafas 750ml | Paleta: 105 caixas (21 por camada x 5 camadas)  
Box: 6 bottles 750ml | Pallet: 105 boxes (21 per layer x 5 layers)  
Boîte: 6 bouteilles 750ml | Palette: 105 boîtes (21 pour couche x 5 couches)

5 602109 019140



## ENCOSTAS DE LÁ

### DOC PORTO | RUBY

ENÓLOGO | OENOLOGIST | CÉNOLOGUE Jean Hugues Gros

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE TINTA AMARELA, TINTA RORIZ E TOURIGA FRANCA

REGIÃO | REGION Peso da Régua

**Tecnologia de produção:** Em cubas de lixiviação com auto-vinificadores e temperatura controlada.

Estágio de 3 anos em madeira.

**Prova:** Num ton sublime de rara qualidade é um vinho de cor rubi com leves castanhos, aprimorado ao nível da excelência. Encorpado, enche a boca de forma harmoniosa e delicada, denotando um excelente equilíbrio entre estrutura e docura natural. Na boca revelam-se aromas a fruta madura, com notas agradáveis de uva em passa, baunilhas finas e com uma prolongada persistência.

**Teor Alcoólico:** 19,4% vol. | Açúcares: 2,8º Baumé | Acidez volátil: 0,3 g/L

**Production technology:** In self-vinifying leaching vats with controlled temperature.

Stage of 3 years in wood.

**Taste:** In a sublime tone of rare quality this ruby color wine with light brown shades is enhanced to the level of excellence. Full-bodied, it fills the mouth in a harmonious and delicate way, showing an excellent balance between structure and natural sweetness. In the mouth are revealed ripe fruit aromas, with pleasant notes of raisins, fine vanilla and a long persistent after taste.

**Alcohol Level:** 19,4% vol. | Sugar: 2,8º Baumé | Volatile Acidity: 0,3 g/L

**Production:** Dans cuve de lixivation auto-vinifiante à température contrôlée. Stage de 3 ans en bois.

**Dégustation:** Dans un ton sublime de qualité rare se trouve un vin de couleur rubis avec des tons de brun clair, rehaussé au niveau de l'excellence. Corsé, il remplit la bouche de manière harmonieuse et délicate, dénotant un excellent équilibre entre structure et douceur naturelle. En bouche sont libérés les arômes de fruits mûrs, avec d'agréables notes de raisins secs, de vanille fine et une longue et persistante fin de bouche.

**T.A.V. / Teneur en alcool:** 19,4% Vol. | Sucres: 2,8º Baumé | Acidité volatile: 0,3 g/L

## ENCOSTAS DE LÁ

### DOC PORTO | WHITE

ENÓLOGO | OENOLOGIST | CÉNOLOGUE Jean Hugues Gros

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE MALVASIA FINA, GOUVEIO, RABIGATO E SÍRIA

REGIÃO | REGION Peso da Régua

**Tecnologia de produção:** Meia fermentação em cubas de lixiviação com auto-vinificadores e temperatura controlada. Estágio de 3 anos em madeira.

**Prova:** Assentado na riqueza da tradição, espelha tonalidades de branco palha dourado. É um vinho temperado por um característico aroma complexo com leves nuances de baunilha e frutos secos, resultado do envelhecimento em cascos. O paladar aveludado na boca revela um bom equilíbrio entre estrutura e a frescura do vinho. O teor alcoólico não sobressai e o teor de açúcar residual, natural do vinho, dá-lhe bastante persistência na boca, permanecendo notas de avelã e amêndoas.

**Teor Alcoólico:** 19,5% vol. | Açúcares: 2,1º Baumé | Acidez volátil: 0,2 g/L

**Production technology:** Half fermentation in temperature controlled self-vinifying leaching vats.

Stage of 3 years in wood.

**Taste:** Framing in the richness of tradition, it mirrors shades of white golden straw colour. It is a wine tempered by a characteristic complex aroma with slight nuances of vanilla and nuts resulting from aging in casks. The velvety taste in the mouth reveals a good balance between the structure and the freshness of the wine. The alcohol content does not stand out and the residual sugar content, natural of the wine, gives it a lot of persistence in the mouth, remaining notes of hazelnut and almond.

**Alcohol Level:** 19,5% vol. | Sugar: 2,1º Baumé | Volatile Acidity: 0,2 g/L

**Production:** Dans cuve de lixivation auto-vinifiante à température contrôlée. Stage de 3 ans en bois.

**Dégustation:** Renforcé par la richesse de la tradition, il reflète des tons de couleur blanche paille dorée. C'est un vin tempéré par un arôme complexe caractéristique avec de légères nuances de vanille et de noix résultant du vieillissement dans les fûts. Le goût velouté en bouche révèle un bon équilibre entre la structure et la fraîcheur du vin. La teneur en alcool ne se démarque pas et la teneur en sucre, naturelle du vin, lui confère une fin de bouche persistante, restant des notes de noisette et d'amande.

**T.A.V. / Teneur en alcool:** 19,5% Vol. | Sucres: 2,1º Baumé | Acidité volatile: 0,2 g/L

cod. 4607



cod. 4608



5 602109 019164



## ENCOSTAS DE LÁ

DOC PORTO | VINTAGE 2016

ENÓLOGO | OENOLOGIST | CÉNOLOGUE Jean Hugues Gros

CASTAS | GRAPE VARIETIES | CÉPAGE TINTA RORIZ, TOURIGA FRANCA E TOURIGA NACIONAL  
REGIÃO | REGION Peso da Régua

**Tecnologia de produção:** Em cubas de inox pneumáticas com temperatura controlada.

Estágio de 2 anos em cubas de inox.

**Prova:** Vintage de suprema qualidade produzido através de castas cuidadosamente selecionadas na Região Demarcada do Douro, numa celebração da natureza. Com um toque de elegância poética, revela um bouquet de aromas intensos de frutos pretos, amoras, cereja preta e vegetal. Na boca, o sabor concentrado e frutado, a frescura equilibrada e os taninos maduros levam ao arrebatamento dos sentidos num ritual poético de degustação, com final longo e persistente. Estágio de 2 anos em cubas de inox, desenvolvendo lentamente a elegância e harmonia que o caracterizam.

**Sugestão:** Deve ser aberto com antecipação para libertar o seu complexo bouquet de aromas.

**Teor Alcoólico:** 19,69% vol. | Açúcares: 3,4° Baumé | Acidez volátil: 0,31 g/L  
Em caixa de madeira.

**Production technology:** In stainless steel pneumatic tanks, with controlled temperature.

Stage of 2 years in stainless steel vats.

**Taste:** Supreme quality vintage produced through carefully selected grape varieties in the Douro Demarcated Region, in a celebration of nature. With a touch of poetic elegance, it reveals a bouquet of intense aromas of black fruits, blackberries, black cherries and vegetables. In the mouth, the concentrated fruity taste, balanced freshness and ripe tannins lead to the rapture of the senses in a poetic tasting ritual with a long and persistent after taste. Aging for 2 years in stainless steel vats, slowly developing the elegance and harmony that characterize it.

**Suggestion:** It should be opened early to release his complex bouquet of aromas.

**Alcohol Level:** 19,69% vol. | Sugar: 3,4° Baumé | Volatile Acidity: 0,31 g/L  
In wooden box.

**Production:** Dans des cuves pneumatiques en acier inoxydable avec température contrôlée.  
Stage de 2 ans en cuve inox.

**Dégustation:** Porto vintage de qualité suprême produit à partir de cépages soigneusement sélectionnés dans la Région Viticole du Douro, en hommage à la nature. Avec une touche d'élegance poétique révèle un bouquet d'arômes intenses de fruits noirs, de mûres, de cerises noires et de légumes. En bouche, le goût concentré et fruité, la fraîcheur équilibrée et les tanins mûrs mènent au ravissement des sens dans un rituel de dégustation poétique, avec une fin de bouche longue et persistante. Stage de 2 ans dans des cuves en acier inoxydable, développant lentement l'élegance et l'harmonie qui le caractérisent.

**Suggestion:** Il devrait être ouvert tôt pour libérer le complexe aromatique bouqueté.

**T.A.V. / Teneur en alcool:** 19,69% Vol. | Sucres: 3,4° Baumé  
Acidité volatile: 0,31 g/L  
Caisse en bois.

cod. 4609



5 602109 019171



# COPPA COCKTAILS

COCKTAILS PRONTOS A BEBER

READY TO DRINK COCKTAILS | COCKTAILS PRÊTS À BOIRE

## CELEBRAR A VIDA, O AMOR E OS AMIGOS

Queremos espalhar o amor, o riso, os cocktails e a luz do sol a todas as partes do mundo onde a celebração é devida. Foi por isso que criámos Coppa Cocktails, para juntar as pessoas com uma abordagem fácil à preparação de cocktails sofisticados. Servir o cocktail perfeito é fácil!

## CELEBRATE LIFE, LOVE AND FRIENDS

We want to spread love, laughter, cocktails, and sunshine to all parts of the world where celebration is due. That is why we created Coppa Cocktails, to bring people together with an easy approach to sophisticated cocktail making. Serving the perfect cocktail is easy!

## CÉLÉBRER LA VIE, L'AMOUR ET LES AMIS

Nous voulons répandre l'amour, le rire, les cocktails et le soleil dans toutes les parties du monde où la fête est de mise. C'est pourquoi nous avons créé Coppa Cocktails, pour rassembler les gens grâce à une approche simple de la préparation de cocktails sophistiqués. Servir le cocktail parfait, c'est facile!

Variedade de cocktails deliciosos e premiados.

A variety of delicious, award-winning cocktails.

| Une variété de délicieux cocktails primés.

Criados em conjunto com bartenders de classe mundial.

Created with world-class mixologists. | Crées en collaboration avec des barman de renommée mondiale.

Sem sabores artificiais, apenas ingrediente naturais e certificados.

No artificial flavours, only natural and certified ingredients.

| Pas d'arômes artificiels, uniquement des ingrédients naturels et certifiés.

Qualidade premium consistente.

Consistent premium quality. | Qualité supérieure constante.

5 a 6 porções por garrafa (700ml)

5 to 6 portions per bottle (700ml). | 5 à 6 portions par bouteille (700ml).

Sem desperdício accidental.

No overpouring. | Pas de déchets accidentels.

Não é necessário ter bartenders experientes.

No need for skilled bartenders.

| Vous n'avez pas besoin de barman expérimentés.

Serviço rápido.

High serving speed. | Service rapide.

## MOJITO

O Mojito é um cocktail mundialmente famoso feito com rum das Caraíbas, licor de menta e sumo de lima.

Modo de servir: Servir o mais frio possível no copo da sua preferência com gelo picado. Apresentação:

Decore com folhas de hortelã e uma rodelha de lima. Pode ocorrer sedimentação, agitar antes de utilizar.

Depois de aberto, conservar em local fresco.

Mojito is a world famous cocktail made with Caribbean rum, mint liqueur and lime juice. Serving method:

Pour straight from the fridge into your glass of choice over crushed ice. Garnish with mint leaves and a slice of lime. Sedimentation might occur, shake before use. Once opened, keep in a cool place.

Le mojito est un cocktail mondialement connu à base de rhum des Caraïbes, de liqueur de menthe et de jus de citron vert. Mode de service: Verser directement du réfrigérateur dans le verre de votre choix sur de la glace pilée. Décorez de feuilles de menthe et d'une de feuilles de menthe et d'une tranche de citron vert. Une sédimentation peut se produire, agiter avant utilisation. Une fois ouvert, conserver au frais.



JUST ADD ICE! \*

\*É só juntar gelo!



Formatos Formats	ABV	Alergéneos Allergens/Allergènes	Vegan
100 ml   0,7 L   8 L	10%	Não No   Non	Sim Yes   Oui

Calorias/100ml Calories
108



# COPPA COCKTAILS

COCKTAILS PRONTOS A BEBER

READY TO DRINK COCKTAILS | COCKTAILS PRÊTS À BOIRE

## PIÑA COLADA

O Piña Colada é um delicioso cocktail feito com rum branco, creme de coco de uma riqueza única e sumo de ananás. **Modo de servir:** Verta diretamente do frigorífico para o copo da sua preferência sobre sumo esmagado. **Apresentação:** Decore com uma rodela de ananás. Pode ocorrer sedimentação, agitar antes de utilizar. Depois de aberto, conservar em local fresco. Contém leite.

Piña Colada is a delicious cocktail made with white rum, uniquely rich coconut cream, and pineapple juice. **Serving method:** Pour straight from the fridge into your glass of choice over crushed ice. **Optional:** Garnish with a slice of pineapple. Sedimentation might occur, shake before use. Once opened, keep in a cool place. Contains milk.

La Piña Colada est un délicieux cocktail à base de rhum blanc, de crème de coco exceptionnellement riche et de jus d'ananas. **Mode de service:** Versez directement du réfrigérateur dans le verre de votre choix sur de la glace pilée. **Facultatif:** Garnir d'une tranche d'ananas. Une sédimentation peut se produire, agiter avant utilisation. Une fois ouvert, conserver au frais. Contient du lait.

Formatos Formats	ABV	Alergénios Allergens/Allergènes	Vegan	Calorias/100ml Calories
100 ml   0,7 L   8 L	10%	Proteína do LEITE MILK Protein Protéines du LAIT	Não No   Non	331

cod. 508110



8 712436 104819

## SEX ON THE BEACH

O Sex on the Beach é muito popular. Este cocktail é feito com vodka, licor de pêssego, sumo de arando e sumo de ananás. **Modo de servir:** Verta diretamente do frigorífico para o copo da sua preferência sobre gelo picado. **Apresentação:** Decore com uma rodela de laranja. Pode ocorrer sedimentação, agitar antes de utilizar. Depois de aberto, conservar num local fresco.

Sex on the Beach is widely popular. This cocktail is made with vodka, peach schnapps, cranberry juice and pineapple juice. **Serving method:** Pour straight from the fridge into your glass of choice over crushed ice. Garnish with a slice of orange. Sedimentation might occur, shake before use. Once opened, keep in a cool place.

Sex on the Beach est très populaire. Ce cocktail est composé de vodka, de peach schnapps, de jus de canneberge et de jus d'ananas. **Méthode de service:** Versez directement du réfrigérateur dans le verre de votre choix sur de la glace pilée. Décourez avec une tranche d'orange. Une sédimentation peut se produire, agiter avant utilisation. Une fois ouvert, conserver au frais.

Formatos Formats	ABV	Alergénios Allergens/Allergènes	Vegan	Calorias/100ml Calories
100 ml   0,7 L   8 L	10%	Não No   Non	Sim Yes   Oui	116

cod. 508111



8 712436 103843

## MAI TAI

O Mai Tai é um cocktail lendário feito com rum branco e escuro, triple sec, amaretto, sumo de laranja e sumo de lima. **Modo de servir:** Verta diretamente do frigorífico para o copo da sua preferência com gelo. **Apresentação:** Decore com uma rodela de lima. Pode ocorrer sedimentação, agitar antes de utilizar. Depois de aberto, conservar num local fresco.

Mai Tai is a legendary cocktail made with white and dark rum, triple sec, amaretto, orange juice and lime juice. **Serving method:** Pour straight from the fridge into your glass of choice over ice. Garnish with a slice of lime. Sedimentation might occur, shake before use. Once opened, keep in a cool place.

Le Mai Tai est un cocktail légendaire composé de rhum blanc et foncé, de triple sec, d'amaretto, de jus d'orange et de jus de citron vert. **Méthode de service:** Verser directement du réfrigérateur dans le verre de votre choix sur des glaçons. Garnissez d'une rondelle de citron vert. Une sédimentation peut se produire, agiter avant utilisation. Une fois ouvert, conserver au frais.

Formatos Formats	ABV	Alergénios Allergens/Allergènes	Vegan	Calorias/100ml Calories
100 ml   0,7 L   8 L	10%	Não No   Non	Sim Yes   Oui	114

cod. 508112



8 712436 132416

Cocktails à base de bebidas espirituosas elaborados com os melhores ingredientes naturais.

Spirit based cocktails made with the best natural ingredients.

Cocktails à base de spiritueux élaborés avec les meilleurs ingrédients naturels.

## MARGARITA

A Margarita é um dos cocktails mais populares do mundo, feito com tequila, licor e lima. **Modo de servir:** Verta diretamente do frigorífico para o copo da sua preferência com gelo picado. **Apresentação:** Sirva num copo com a borda em sal e uma rodelha de lima. Pode ocorrer sedimentação, agitar antes de utilizar. Depois de aberto, conservar em local fresco.

Margarita is one of the world's most popular cocktails, made with tequila, liqueur and lime. **Serving method:** Pour straight from the fridge into your glass of choice over crushed ice. Optional: Serve in a salt rimmed glass with a lime slice. Sedimentation might occur, shake before use. Once opened, keep in a cool place.

La Margarita est l'un des cocktails les plus populaires au monde, à base de tequila, de liqueur et de citron vert. **Mode de service:** Servir aussi froid que possible dans le verre de votre choix. Facultatif: Servir dans un verre bordé de sel avec une tranche de citron vert. Une sédimentation peut se produire, agiter avant utilisation. Une fois ouvert, conserver au frais.

Formatos Formats	ABV	Alergénicos Allergens/Allergènes	Vegan	Calorias/100ml Calories
100 ml   0,7 L   8 L	14,9%	Não No   Non	Sim Yes   Oui	118



## TEQUILA SUNRISE

O Tequila Sunrise é um cocktail de tequila clássico feito com tequila blanco, xarope de grenadine e sumo de laranja. **Modo de servir:** Verta diretamente do frigorífico para o copo da sua preferência sobre gelo. **Apresentação:** Decore com uma rodelha de laranja .Pode ocorrer sedimentação, agitar antes de utilizar. Depois de aberto, conservar num local fresco.

Tequila Sunrise is an all time classic Tequila Cocktail made with blanco tequila, grenadine syrup and orange juice. **Serving method:** Pour straight from the fridge into your glass of choice over ice. Garnish with a slice of orange. Sedimentation might occur, shake before use. Once opened, keep in a cool place.

Tequila Sunrise est un cocktail classique à base de tequila blanco, de sirop de grenade et de jus d'orange. Méthode de service: Versez directement du réfrigérateur dans le verre de votre choix sur des glaçons. Garnir d'une tranche d'orange. Une sédimentation peut se produire, agiter avant utilisation. Une fois ouvert, conserver au frais.

Formatos Formats	ABV	Alergénicos Allergens/Allergènes	Vegan	Calorias/100ml Calories
0,7 L	10%	Não No   Non	Sim Yes   Oui	104



## PASSION FRUIT MARTINI

O Passion Fruit Martini é um cocktail refrescante e frutado feito com vodka de baunilha, sumo de lima e maracujá. **Modo de servir:** Servir o mais frio possível no copo da sua preferência. **Apresentação:** Decorar com uma metade de maracujá. Pode ocorrer sedimentação, agitar antes de utilizar. Depois de aberto, conservar em local fresco.

Passion Fruit Martini is a refreshing and fruity cocktail made with vanilla vodka, lime juice and passion fruit. **Serving method:** Serve as cold as possible in your glass of choice. Optional: Garnish with a passion fruit half. Sedimentation might occur, shake before use. Once opened, keep in a cool place.

Le Martini aux fruits de la passion est un cocktail rafraîchissant et fruité à base de vodka à la vanille, de jus de citron vert et de fruits de la passion. **Mode de service:** Servir aussi froid que possible dans le verre de votre choix. Facultatif: Garnir d'une moitié de fruit de la passion. Une sédimentation peut se produire, agiter avant utilisation. Une fois ouvert, conserver au frais.

Formatos Formats	ABV	Alergénicos Allergens/Allergènes	Vegan	Calorias/100ml Calories
0,7 L	10%	Não No   Non	Sim Yes   Oui	148





## COSMOPOLITAN

O Cosmopolitan é um cocktail clássico que mistura vodka premium com triple sec, sumo de arando e sumo de lima. **Modo de servir:** O mais frio possível no copo da sua preferência. **Apresentação:** com uma fatia de laranja. Pode ocorrer sedimentação, agitar antes de utilizar. Depois de aberto, conservar num local fresco.

Cosmopolitan is a classic cocktail which blends premium vodka with triple sec, cranberry juice and lime juice. **Serving method:** As cold as possible in your glass of choice. Garnish with a slice of orange. Sedimentation might occur, shake before use. Once opened, keep in a cool place.

Le Cosmopolitan est un cocktail classique qui mélange de la vodka de qualité supérieure avec du triple sec, du jus de canneberge et du jus de citron vert. **Mode de service:** Le plus froid possible dans le verre de votre choix. Garnir d'une tranche d'orange. Une sédimentation peut se produire, agiter avant utilisation. Une fois ouvert, conserver au frais.

Formatos Formats	ABV	Alergénicos Allergens/Allergènes	Vegan	Calorias/100ml Calories
0,7 L	10%	Não No   Non	Sim Yes   Oui	90

cod. 508116



8 712436 103751

## LONG ISLAND ICED TEA

O Long Island Iced Tea é um cocktail refrescante feito com vodka, rum, tequila e triple sec com um toque de sumo de lima e um pouco de cola. **Modo de servir:** Verta diretamente do frigorífico para o copo da sua preferência com gelo. **Apresentação:** Decore com uma rodelha de limão. Opcional: Completar com cola. Pode ocorrer sedimentação, agitar antes de utilizar. Depois de aberto, conservar num local fresco.

Long Island Iced Tea is a refreshing cocktail made with vodka, rum, tequila and triple sec with a hint of lime juice and a splash of cola. **Serving method:** Pour straight from the fridge into your glass of choice over ice. Garnish with a slice of lemon. Optional: Top off with cola. Sedimentation might occur, shake before use. Once opened, keep in a cool place.

Le Long Island Iced Tea est un cocktail rafraîchissant à base de vodka, de rhum, de tequila et de triple sec, avec un peu de jus de citron vert et un soupçon de cola. **Méthode de service:** Verser directement du réfrigérateur dans le verre de votre choix sur des glaçons. Garnissez d'une rondelle de citron. Facultatif: Compléter avec du cola. Une sédimentation peut se produire, agiter avant utilisation. Une fois ouvert, conserver au frais.

Formatos Formats	ABV	Alergénicos Allergens/Allergènes	Vegan	Calorias/100ml Calories
0,7 L	10%	Não No   Non	Sim Yes   Oui	107

cod. 508117



8 712436 103775

## PALETIZAÇÃO | PALLET



700 ML



100 ML



8 L

CAIXA   BOX	UN./CAIXA   UN./BOX
275 x 186 x 265	6
CAIXA/CAMADA BOX/LAYER	CAMADAS   LAYERS
17	6

DISPLAY	UN./DISPLAY	CAIXA   BOX
170 x 125 x 125	12	6 Displays
CAIXA   BOX	CAIXA/CAMADA BOX/LAYER	CAMADAS   LAYERS
387 x 182 x 260	12	5

PORÇÕES PORTIONS	BIB
72 x 110 ml	304 x 185 x 185
UN/CAMADA UN/LAYER	CAMADAS   LAYERS
24	3

# BEBIDA ENERGÉTICA

ENERGY DRINK | BOISSON ÉNERGISANTE



REVO  
ENERGY DRINK  
cod 4619 | 250ml | ean 560439418213 | 24un | pal. 120 cx

FLUO CANS



GRANDE PORTO  
— DESDE 1981 —  
VINHOS E BEBIDAS



GRANDE PORTO, Indústria e Comércio Alimentar, SA  
Rua José Martins de Castro nº 160, 4510 - 291 São Pedro da Cova, Portugal  
Tlf. 224 663 220 | Fax 224 663 227 | geral@grandeponto.pt | www.grandeponto.pt



Certificado NÚMERO 2000/CEP/1236

