



TASTE FROM[®]
PORTUGAL

SEGREDOS DAS BEIRAS
PRODUTOS GOURMET





05. Taste From**Queijos****07. História****09. Queijo de Mistura Biológico****11. Queijo de Cabra Biológico****13. Queijo de Cabra Quinta da Ladeira****15. Queijo Solar Santos Silva - Gold Edition****17. Queijo Quinta da Goya Reserva****19. Queijo Quinta da Ladeira Reserva****21. Queijo Serra da Estrela DOP****Enchidos****25. História****26. Chouriça de Carne****28. Paínho****30. Chouriça Moura****32. Morcela de Assar****34. Morcela de Cozer****Aguardentes****38. Bagaceira Velha****05. Taste From****Cheese****07. History****09. Biological Mixed Milk****11. Biological Goat Cheese****13. "Quinta da Ladeira" Goat Cheese****15. Solar Santos Silva Cheese - Gold Edition****17. Quinta da Goya Cheese Reserve****19. "Quinta da Ladeira" Cheese Reserve****21. Serra da Estrela Cheese PDO****Sausages****25. History****26. Chorizo Sausage****28. Paínho****30. Mouro Traditional Sausage****32. Black Pudding to Bake****34. Black Pudding to Boil****Firewater****38. Old Spirit (Firewater)**

“De um lado a imponência da Serra da Estrela com o seu imenso véu branco...do outro o verde manto da Gardunha.”

“On one side the impressive beauty of Serra da Estrela with its snowy crests contrasting with the amazing vegetable green cover of Gardunha.”



A **TASTE FROM PORTUGAL**- Segredos da Beira - situa-se entre duas serras, nomeadamente a Serra da Estrela e a da Gardunha, tendo como vale a Cova da Beira, onde é produzida a sobejamente conhecida cereja do Fundão. Esta localização geográfica, com um micro-clima próprio, proporciona condições climatéricas únicas: por um lado, um elevado número de horas de frio durante o Inverno, Primavera amena e grande proteção dos ventos atlânticos, por outro a origem granítica ou xisto-argilosa dos solos de encosta, profundos e bem drenados. Tudo isto converte-se nas condições ideais para o desenvolvimento das frutas, culturas e pastos, conferindo sabores e características singulares aos nossos produtos.

A empresa **TASTE FROM PORTUGAL**- Segredos da Beira – zela pelos segredos desta região. Deste modo, dedicamo-nos à procura e divulgação das melhores experiências gastronómicas que as Beiras e Portugal têm para oferecer.

Submetidos aos mais elevados e rigorosos padrões de degustação, os produtos TASTE FROM PORTUGAL estão sob vigilância atenta de prestigiados consultores e de especialistas gastronómicos, elevando-os ao patamar de luxury gourmet e delicatessen. Apresentamos uma linha de queijos, enchidos e aguardentes para momentos de prazer e requinte, elaborados para paladares exigentes e seletivos.

Os nossos produtos de excelência são providos de uma imagem internacional, simples e moderna, fomentando a exportação, o turismo gastronómico e, como consequência, dinamizando a economia.

The brand **TASTE FROM PORTUGAL** - Secrets of Beira- lies between two mountains, named Serra da Estrela and Serra da Gardunha, in the Cova da Beira Valley, where the amazing cherry fruit of Fundão is produced.

This geographical location, with an unique microclimate, provides amazing weather conditions due to the high number of hours of cold during the winter, warm Spring and great protection of the Atlantic winds, as well as the deep and well drained granitic or schist-clay soils of the hillside. These are the ideal conditions for the development of fruits, crops and pastures, which gives the unique flavours and features to our products.

The company **TASTE FROM PORTUGAL**- Segredos da Beira - ensures the secrets of this region.

Thus, we dedicate ourselves in search and disseminate the best catering experiences that Beiras and Portugal have to offer.

Lying under the highest and rigorous standards of taste, the products of TASTE FROM PORTUGAL are under careful surveillance of prestigious gastronomic experts and consultants, elevating them to a level of luxury gourmet and delicatessen. We offer you an innovative line of cheeses, sausages and spirits (brandy type) for moments of pleasure and finesse, designed for the more demanding and selecting tastes.

Our products of excellence are provided with a modern and simple international image, encouraging exportation, gastronomic tourism and, as a result, streamlining the economy.

QUEIJOS/CHEESES



O QUEIJO SERRA DA ESTRELA

O seu aparecimento é anterior ao séc. XII, sendo que é o mais antigo dos queijos Portugueses e dos mais afamados de todo o Mundo.

Columela, oficial do exército romano e nascido na Península Ibérica há cerca de 2 000 anos, conta a produção do queijo da Serra da Estrela no primeiro tratado de agricultura conhecido. Ainda assim foi Gil Vicente quem lhe teceu rasgados elogios.

Todavia, as primeiras grandes abordagens académicas sobre o queijo da Serra da Estrela só começaram nos finais do Século XIX com Ferreira Lapa, Wenceslau da Silva e outros tantos.

Nos dias de hoje, a produção do queijo é ainda feita de uma forma tradicional, honrando o que vem sido feito há centenas de anos. Assim, cabe aos pastores saírem com o rebanho de manhã e regressar ao fim da tarde. Por seu turno, são as mulheres que confeccionam o queijo de acordo com a arte que as suas antecessoras lhes legaram.

Os pastos da Serra alimentam as ovelhas das raças “Serra da Estrela” ou “Churra Mondegueira”, que são consideradas como as de melhor aptidão leiteira.

O Queijo da Serra foi nomeado, em 2011, uma das 7 Maravilhas da Gastronomia de Portugal e nós, indiscutivelmente, temos para oferecer este produto tão delicado quanto excelente.

THE SERRA DA ESTRELA CHEESE

Its appearance is earlier than the 12th century, being the oldest and the most famous Portuguese cheeses around the world.

Columella, a Roman army officer that was born in the Iberian Peninsula around 2000 years ago, narrates about the production of this cheese in the first “Treaty of Agriculture” known. Even so, it was Gil Vicente who wove torn compliments.

However, the first major academic approaches on the Serra da Estrela cheese only began in the late 19th century with Ferreira Lapa, Wenceslau da Silva and many others.

Nowadays, the production of this cheese is still made in a traditional way, honouring what has been done for hundreds of years. So, it is up to the shepherds to leave with the herd in the morning and return late in the afternoon. On the other hand, there are the women who prepare the cheese according to what their predecessors have taught them.

The grassland of the Serra da Estrela feed the “Serra da Estrela” and “Churra Mondegueira” breeds, which are considered as the best dairy fitness.

The “Queijo da Serra” was appointed, in 2011, as one of the 7 Wonders of Portugal gastronomy and we, undoubtedly, have this luxury and fine product to offer.

O QUEIJO DA BEIRA BAIXA

A Rota da Transumância

Em tempos longínquos, com a aproximação dos invernos severos, os pastores da Serra da Estrela desciam para a Cova da Beira, Castelo Branco e Idanha-a-Nova à procura das melhores pastagens. Contudo, se era assim no inverno, com a aproximação do verão estas jornadas eram feitas no sentido oposto. Estas iniciavam-se em novembro, com a eslocação do rebanho “alvão”, mais sensível ao frio e carente de alimento, para, entre outros destinos, Campinas da Idanha, ou Cova da Beira, na região de Castelo Branco, uma região com clima mais quente e com vastas planícies. Até ao mês de Abril era aqui que permaneciam. Assim, nasceu a pastorícia da região da Beira Baixa.

Por sua vez, a produção de queijo surgiu, quase que espontaneamente, como forma de aproveitamento de um recurso fornecido pelo gado, que, pelos motivos já supracitados, se concentravam, por alguns períodos, nas Campinas da Idanha.

Embora a origem dos queijos produzidos na Beira Baixa aponte para a Serra da Estrela, outros tantos fatores foram determinantes para conquistar queijos de grande qualidade e renome, com características singulares e únicas. Falamos do microclima da Cova da Beira, Castelo Branco e Idanha, que presenteia as pastagens com uma qualidade indiscutível. - Primavera amena e grande proteção dos ventos atlânticos, bem como a origem granítica ou xisto-argilosa dos solos de encosta, profundos e bem drenados .

Estes queijos têm evoluído e aperfeiçoando-se incessantemente, tanto na inovação como na adaptação aos gostos dos consumidores e às novas exigências do mercado, indo de encontro ao mais elevado nível de degustação, onde todos os sentidos são combinados de forma delicada.

THE “BEIRA BAIXA” CHEESE

The route of transhumance

In ancient times, with the approach of the harsh winters, the shepherds of the Serra da Estrela went down to the Cova da Beira, Castelo Branco, Idanha-a-Nova in search of better pastures. However, with the approach of the summer, these journeys were made in the opposite direction. These began in November, with the displacement of “Alvão” flock, more sensitive to cold and lacking in food, to, among other destinations, Campinas of Idanha, or Cova da Beira, in the region of Castelo Branco, in order to find a warmer climate and vast plains. They remained here until April.

In this way was born the pastoralism of the region of Beira Baixa.

In turn, the production of the cheese appeared, almost spontaneously, as a form of exploitation of a resource provided by the cattle, which, for the reasons already stated above, turned, for some periods, in Campinas of Idanha.

Although the origin of the cheeses produced in Beira Baixa point to the Serra da Estrela mountain, many other factors were determinants in winning high-quality and renown cheeses, with unique and singular features. We talk about the microclimate of Cova da Beira, Castelo Branco and Idanha, which presents pastures with an unquestionable quality – Warm Spring and great protection from the Atlantic winds, as well as the granitic origin or schist-clay hillside soils, deep and well drained.

These cheeses have been evolving and improving themselves incessantly in both innovation and adaptation to consumer tastes and to the new demands of the market, going forward to the highest level of tasting, where all senses are combined in a delicate way.



QUEIJO DE MISTURA BIOLÓGICO

Queijo de aroma e paladar rústico e intenso, que denota a alimentação predominantemente vegetal (extensiva) do rebanho, sendo estes os grandes elementos diferenciadores deste produto.

Características

Cilindro baixo, regular, com abaulamento lateral e na face superior, sem bordos definidos. Consistência maleável, permitindo alguma flutuação; inteira, bem formada, lisa e fina e de cor amarelo-palha-clara, uniforme.

Composição

50% Leite Cru de Ovelha (Merino da Beira Baixa), 50% Leite Cru de Cabra (Charnequeira), Coalho e Sal.

BIOLOGICAL MIXTURE CHEESE

Cheese with a rustic and intense taste and flavour. Through its rustic aroma and flavour, the cheese denotes the predominant vegetable feeding of the flock. These are the major differentiating points of this product.

Characteristics

It has a low cylindrical shape with bulging sides and upper surface, without defined edges. It has a soft, well-formed, smooth and thin rind, with an uniform straw-yellow colour. Malleable consistency, allowing some flexibility.

Composition

Approximately 50% raw sheep's milk (Merino da Beira Baixa) and 50% raw goat's milk (Charnequeira), rennet and salt.





QUEIJO DE CABRA BIOLÓGICO

Queijo de aroma e paladar rústico e intenso, que denuncia a alimentação predominantemente vegetal (extensiva) do rebanho.

Características

Cilindro baixo, regular, com abaulamento lateral e na face superior, sem bordos definidos. Consistência maleável, permitindo alguma flutuação; inteira, bem formada, lisa e fina e de cor – amarelo-palha-clara, uniforme.

Composição

Leite Cru de Cabra (Charnequeira), Coalho e Sal.

BIOLOGICAL GOAT CHEESE

Through its rustic aroma and flavour, the cheese denotes the predominant vegetable feeding of the flock.

Características

It has a low cylindrical shape with bulging sides and upper surface, without defined edges. It has a soft, well-formed, smooth and thin rind, with a uniform straw-yellow colour. It has a malleable consistency, allowing some flexibility.

Composition

Raw goat's milk (Charnequeira), rennet and Salt.





QUEIJO DE CABRA QUINTA DA LADEIRA

Queijo curado de cabra, produzido a partir de leite de cabra. A coagulação é obtida através de coalho de origem animal.

Todas as normas de higiene são respeitadas ao longo do processo de fabrico.

Características

Queijo curado, de pasta semi-dura a dura, com poucos ou nenhuns olhos pequenos e irregulares distribuídos na massa, de cor branca – mate. Forma cilíndrica, regular, com bordos definidos. Crosta dura, inteira, bem formada, lisa, de cor amarelo – palha. O aroma e o sabor acentuado são características que fazem deste queijo uma verdadeira experiência para o paladar do cliente gourmet.

Ingredientes

Leite de cabra cru, coalho animal e sal.

“QUINTA DA LADEIRA” GOAT CHEESE

Cured goat cheese made from goat’s milk. The coagulation is obtained through animal rennet.

All standards of hygiene are respected throughout the manufacturing process.

Characteristics

It is a cured, semi-soft to hard, white cheese, with some or no holes in it. It has a cylinder shape with defined edges. It has a hard, well-formed rind with a straw –yellow colour. The flavour and the strong taste are characteristics that make this cheese a true experience for the palate of the gourmet client.

Ingredients

Raw goat’s milk, animal rennet and salt.





QUEIJO SOLAR SANTOS SILVA - GOLD EDITION

Queijo elaborado com leite cru de vaca, ovelha e cabra, adicionado coalho animal e sal. Queijo produzido durante todo o ano.

Características

Queijo de forma cilíndrica baixa com abaulamento lateral um pouco na superior, com bordos definidos. Apresenta crosta maleável, bem formada, lisa e fina de cor amarelo-palha uniforme. Queijo curado de fabrico artesanal de pasta semi-mole, amanteigado, branco ou ligeiramente amarelado, uniforme (sem ou com muito poucos olhos). Queijo de um paladar limpo, ligeiramente acidulado e de aroma intenso mas agradável, proporcionando uma experiência única e delicada e elevando-o ao nível de uma gold edition.

Ingredientes

Leite cru de ovelha, vaca e cabra, coalho animal, fermentos lácteos e sal.

SOLAR SANTOS SILVA CHEESE - GOLD EDITION

It is a cheese made from raw cow, sheep and goat's milk, to which was added animal rennet and salt. It is produced throughout the year.

Characteristics

This cheese has a cylindrical shape with slightly bulging sides and upper surface and defined edges. It has a soft, smooth, thin and well-formed rind with a uniform straw-yellow colour. It is a cured and traditionally manufactured cheese with a semi-soft, creamy, uniform and white or slightly yellowish colour (without or very few holes in it). It is a cheese with a clean taste, slightly acidulous and intense flavour, but enjoyable, providing a delicate and unique experience, raising it to the level of a gold edition.

Ingredients

Raw sheep, cow and goat's milk, animal rennet, milk yeasts and salt





QUEIJO QUINTA DA GOYA [RESERVA]

Queijo de Mistura Curado Cura Prolongada - RESERVA

Queijo de mistura curado, elaborado a partir de leite cru de vaca, ovelha e cabra. A coagulação é obtida através de coalho de origem animal.

Características

Queijo curado de pasta semi-dura, untuosa, cor amarelo-palha com olhos pequenos. Forma retangular, com bordos não definidos.

Crosta dura, inteira, bem formada, lisa, de cor amarelo-palha. Aroma e sabor acentuado devido a uma cura prolongada para uma edição exclusiva.

Ingredientes

Leite cru de ovelha, vaca e cabra, Coalho e sal.

QUINTA DA GOYA CHEESE – [RESERVE]

Cured aged and mixed milk cheese - RESERVA

Cured mixed milk cheese, made from raw cow, sheep and goat's milk. Coagulation is obtained through animal rennet.

Characteristics

It is a cured, semi-hard, unctuous, straw-yellow coloured cheese, with tiny holes. It has a rectangular shape without defined edges for an exclusive edition.

It has a hard, well-formed, smooth and thin rind, with a straw-yellow colour. It has a strong taste and flavour due to its long-term cure for an exclusive edition

Ingredients

Raw sheep, cow and goat's milk, rennet and salt.





QUEIJO QUINTA DA LADEIRA [RESERVA]

Queijo de Ovelha Curado Cura Prolongada - RESERVA

Queijo de ovelha curado, elaborado a partir de leite cru ovelha. A coagulação é obtida através de coalho de origem animal.

Características

Queijo curado de pasta semi-dura, untuosa, cor amarelo-palha com olhos pequenos. Forma retangular, com bordos não definidos. Crosta dura, inteira, bem formada, lisa, de cor amarelo-palha. Aroma e sabor acentuado devido a uma cura prolongada. Tanto o olfato como o paladar são os grandes responsáveis por apreciar este produto de excelência.

Ingredientes

Leite cru de ovelha, Coalho animal e sal.

QUINTA DA LADEIRA CHEESE [RESERVA]

Cured and aged sheep cheese - RESERVA

It is a cured sheep cheese, made from raw sheep's milk. Coagulation is obtained through animal rennet.

Characteristics

It is a cured, semi-hard, unctuous, straw-yellow cheese, with tiny holes. It has a rectangular shape without defined edges. Both the smell and taste are the great responsible for enjoying this product of excellence. It has a hard, well-formed, smooth rind with a straw-yellow colour. Its aroma and flavour are due to its long ageing.

Ingredients

Raw sheep's milk, animal rennet and salt.





QUEIJO SERRA DA ESTRELA [DOP]

O uso da Denominação de Origem obriga a que o queijo seja produzido de acordo com as regras estipuladas no caderno de especificações, o qual inclui as condições de produção de leite, higiene da ordenha e conservação do leite e fabrico do produto, fazendo do Queijo Serra da Estrela um ícone internacional no segmento Gourmet.

Características

Trata-se de um queijo curado, de pasta semimole, amanteigada, branca ou ligeiramente amarelada, com poucos ou nenhuns olhos, obtido por esgotamento lento da coalhada após coagulação do leite de ovelha cru das raças tradicionais da zona de produção pela acção do cardo (*Cynara cardunculus*,L.);

Ingredientes

Leite de ovelha cru proveniente de ovelhas da raça Bordaleira Serra da Estrela e/ou Churra Mondegueira, sal e flor de cardo (*Cynara cardunculus* L.)

SERRA DA ESTRELA CHEESE [PDO]

The use of the expression Protected Designation of Origin requires that the cheese must be produced according to the appropriate regulations, which include, namely, the conditions in which the milk is produced, the sanitary conditions of milking, preservation of milk and manufacture of the cheese, making of Serra da Estrela cheese an international symbol in the Gourmet area.

Características

It is a cured, semi- soft, creamy, white or slightly yellowish cheese, with few or no holes in it, obtained by the slow draining of the curd after the coagulation of the raw sheep's milk of the traditional breeds by the action of a thistle infusion of *Cynara Cardunculus*

Ingredients

Raw sheep's milk from "Bordaleira" sheep and/or "Churra Mondegueira", salt and Thistle flower.



ENCHIDOS/ SAUSAGES





ENCHIDOS SEGREDOS DA BEIRA

Os enchidos “Segredos da Beira” Gourmet são um autêntico ex-libris da gastronomia da Região. São totalmente artesanais e guardam uma riqueza de paladar que muitos julgavam perdida.

As nossas origens, as nossas receitas, a nossa tradição...Serra da Estrela/ Beira Baixa

Nas Beiras, bem como em todo o Interior de Portugal, o porco sempre foi um impulsionador na economia das populações locais, sendo que quase todas as famílias criavam o porco para seu sustento. Elaborados a partir das melhores carnes e condimentos, alcançamos produtos de qualidade inigualável e com sabores deleitosos.

SEGREDOS DA BEIRA SAUSAGES

The sausages “Segredos da Beira” Gourmet are a genuine ex-libris of the gastronomy of this region. They are entirely handmade and retain the richness of the taste that many thought that was lost.

Our origins, our recipes, our tradition...

There in Beiras and in all up-country of Portugal, pork always had a very important heft in the economy of local populations, where almost every family raised pork for their livelihood. Made from the finest meats and condiments, we achieve unparalleled quality products and delightful flavours.



CHOURIÇO DE CARNE

Fazendo jus à tradição secular da charcutaria, o Chouriço de Carne “Segredos da Beira” Gourmet faz as delícias dos apreciadores mais exigentes.

De uma cor vermelho vivo e consistência firme, este enchido fumado é feito à base de carnes magras de porco. Apresenta-se sob a forma tradicional ou com um pouco de picante.

O modo de tempero, mais concretamente em vinha de alhos e o tempo de maturação, bem como o repouso e a cura em fumeiros tradicionais, com lenha rigorosamente selecionada, permitem obter um produto simplesmente único de sabor apurado e genuíno.

Tanto o chouriço tradicional como o picante podem consumir-se crus, em rodelas finas, fritos, cozidos ou assados na brasa acompanhados de um bom pão caseiro.

CHORIZO SAUSAGE

Living up to the secular tradition of the charcuterie, the meat spicy sausage that we offer you, makes the delights of the most demanding connoisseurs.

With a bright red colour and firm consistency, this chorizo is made based on lean pork meats. It presents itself under the traditional way or with a bit of spiciness.

The seasoning, more specifically in wine garlic marinade and the time of maturation, as well as the rest and ageing in traditional smokehouses, with hand-selected wood, allows obtaining a simple and unique product with a tasteful and genuine flavour.

Both the traditional and the spicy sausage can be consumed raw, in thin slices, fried, poached or grilled and eaten with a good homemade bread.





PAÍNHO

Enchido fumado feito à base de carne minuciosamente selecionada de lombo e carne, temperados em vinha de alhos e misturados com condimentos diversos. Enchidos em tripa natural de porco ou vaca e secos em fumeiro tradicional, onde se utiliza lenha de azinho.

O seu aspeto é de cor vermelho vivo, ligeiramente raiado, de consistência firme e massa bem aderente ao invólucro, tendo um sabor e aroma que lhe são distintivos.

Recomendamos que seja consumido cru, em fatias finas, como entrada de qualquer refeição e acompanhado de preferência com um bom vinho tinto e pão caseiro.

PAÍNHO

Paínho is a smoked sausage made with thoroughly selected loin meat, seasoned in wine and garlic marinade and mixed with various seasonings.

Filled in natural pig or cow gut and dried in a traditional smokehouse, where it is used holm oak.

Its aspect is bright red coloured, slightly streaky, firm and the mixture is well adherent to the casing. It has a distinctive flavour and aroma.

We recommend to consume it raw, in thin slices, fried, as a starter to any meal, and preferably with a good red wine and homemade bread.





CHOURIÇO MOURO

Enchido feito com a carne mais avermelhada de porco, cortada em pequenos pedaços, vinho tinto e condimentos diversos.

O seu invólucro é tripa natural e o aspeto interior é constituído por uma massa homogénea, de aspeto brilhante e cor vermelho-negro, com uma consistência semi-rija e de sabor intenso.

MOURO [TRADITIONAL SAUSAGE]

“Mouro” sausage is filled with reddish meat pork, cut into small pieces, red wine and various seasonings.

Its casing is natural gut and in the inside has a homogeneous mixture of shiny and black-red colour, with a semi-hard consistency and intense flavour.





MORCELA DE ASSAR

Apenas algumas carnes são escolhidas para a preparação da morcela de assar. Típica da nossa Cova da Beira, é confeccionada com carne e gordura de qualidade extrema. Obtém-se, assim, um produto final de elevadíssima qualidade, condimentos diversos, azeite, vinho e laranja.

Como invólucro é utilizada a tripa delgada, exclusivamente de porco. Aspetto acastanhado (quando fresca) e consistência firme, apresenta uma massa homogênea, perfeitamente ligada e de cor escura.

BLACK PUDDING TO BAKE

Only some meats are chosen in the preparation of this type of blood sausage. Typical of our Cova da Beira, it is made with meat and fat of excellent quality. We obtain a final product of very high quality, using various spices, olive oil, wine and orange.

The casing used is the thin gut (pork only). It has a brownish aspect (when fresh) and a firm consistency. In the inside it has a homogeneous mixture, perfectly connected and of dark colour.





MORCELA DE COZER

Feita com carne avermelhada de porco minuciosamente selecionada, condimentos diversos, azeite, vinho e laranja. Depois de misturados todos os ingredientes, esta é submetida a uma controlada cozedura.

BLACK PUDDING TO BOIL

Made with reddish (meat pork) thoroughly selected pork meat, various spices, olive oil, wine and orange. After having mixed all the ingredients, this goes under a controlled cooking.



AGUARDENTES/OLD SPIRIT





BAGACEIRA VELHA

Aguardente obtida a partir dos melhores bagaços frescos da adega e que, após um período de envelhecimento de 15 anos, em cascos de carvalho português, fica com um fino aroma e sabor aveludado e inconfundível. A sua qualidade provém da presença dos processos artesanais de fabrico dos nossos antepassados, de forma a dar continuidade às ancestrais tradições.

Assim, nasce esta aguardente, que nos deleita e aquece nas longas noites de inverno da Serra, graças ao seu fino aroma aveludado inconfundível.

OLD SPIRIT [FIREWATER]

It is a spirit (firewater) obtained from the finest fresh marc from the cellar that, after a period of 15 years aging in oak portuguese casks, gets a fine aroma and a velvety and unmistakable flavour. The quality comes from the attendance of the handcrafted manufacturing processes of our forefathers, in order to give continuity to the ancestral traditions.

Thus, this spirit (firewater) was born to delight and warm us during the long winter nights of the Serra da Estrela, thanks to its unmistakable fine and velvety aroma.