

**Cabazes de Natal**

**Wyou**



Neste documento apresentamos algumas propostas de cabazes de Natal. Queremos também sugerir a possibilidade de oferecer presentes automáticos, de acordo com o calendário, por exemplo um aniversário de um Cliente Amigo ou Fornecedor.

## 1. Cabaz Wyou WWS



**Nome:** Wyou 2009 Tinto

**Caracterização:** Aroma intenso de fruta madura, na boca mostra-se redondo com presença de fruta, acidez correcta e taninos suaves. Feito para ser bebido jovem.



**Nome:** Prova 2009

**Caracterização:** Perfil jovem, com cor rubi, aroma marcado pelos frutos vermelhos e bastante fresco, suave e apelativo na boca.

**Preço: 2.000 CVE + Produtos extra**

## 2. Cabaz Wyou Silver

### Porto Croft Tawny



- Vívuda cor vermelha-aloirada. Nariz de fruta madura melada, com aromas de figos e ameixas secas, realçados por um atractivo carácter de madeira e especiarias. Macio e redondo no paladar, cheio de sabores ricos e envolventes.
- É um delicioso vinho de sobremesa, e harmoniza particularmente bem com sabores de amêndoas, frutos silvestres ou chocolate preto.

### Whisky VAT 69



- Vat 69 é um blended scotch whisky que é produzido por William Sanderson Limited & Son of South Queensferry, West Lothian, na Escócia.
- Em 1882, William Sanderson preparado cem barris de uísque blended e contratou um painel de peritos para prová-los. O lote do barril (ou "cuba") com o número 69 foi considerado o melhor, e isso desde o nome do uísque da marca.

### Prova 2009



- Perfil jovem, com cor rubi, aroma marcado pelos frutos vermelhos e bastante fresco, suave e apelativo na boca.

### Vinha do Alqueve Branco



- Apresenta cor amarelo citrino, muito aromático, frutos cítricos, limão, flor de laranjeira, hortelã, e com uma ligeira acidez.
- Deve ser servido à temperatura de 10° C, a acompanhar pratos de peixe e mariscos.

### Espumante El Dorado



**Preço: 6.000 CVE + Produtos extra**

### 3. Cabaz Wyou Gold

#### Porto LBV Tinto



- Exuberante de fruto, framboesa, amora, bagas silvestres. Encorpado, com sugestões de especiarias amparando a fruta, um toque vegetal a dar garra e persistência ao final. Servir entre os 16 e os 18°C, em copo apropriado. Perfeito bebido a solo ou acompanhando queijos curados de sabor intenso, sobremesas de frutos silvestres ou chocolate preto.



#### Whisky Jameson

- Jameson Whiskey irlandês é triplamente destilado para aumentar a suavidade. Para além disso este whiskey preocupa-se com o equilíbrio perfeito.
- O equilíbrio entre a quantidade certa de cevada maltada e não-maltada, para dar um sabor de cevada natural.

#### Wyou 2009 Tinto



- Aroma intenso de fruta madura, na boca mostra-se redondo com presença de fruta, acidez correcta e taninos suaves. Feito para ser bebido jovem.

#### Quinta do Alqueve Fernão Pires Branco



- Produzido a partir das castas de Fernão Pires, Pinhal da Torre, apresenta cor amarelo citrino, fruta delicada, com flores de tangerineira, menta suave. Deve ser servido à temperatura de 10° C, a acompanhar pratos de peixe e mariscos.

#### Foral de Évora Tinto



- Produzido pela Fundação Eugénio de Almeida Teor, macio, com certo acídulo, boa estrutura na boca, persistência agradável e harmoniosa. Fermentação em depósitos de inox a temperatura controlada, seguindo-se estágio sobre borra fina, com batonnage, durante 6 meses.

**Preço: 10.000 CVE + Produtos extra**

## 4. Cabaz Wyou Platina

### Porto 10 Year Old Tawny



- Profunda cor de tijolo com auréola âmbar. Nariz rico e elegante, combinando aromas de frutos silvestres maduros com delicados frutos secos e subtis e melosas notas de chocolate, leite condensado caramelizado e madeira fina de carvalho. Macio e sedoso no paladar, cheio de figos maduros e sabores gulosos que persistem no longo final.
- O Taylor's 10 Anos é um delicioso vinho de sobremesa, e harmoniza particularmente bem com sabores de amêndoas, frutos silvestres ou chocolate preto.

### Whisky Dimple 15 Anos



- Este whisky é distinto e uniforme mais pela sua famosa garrafa triangular, ondulado, envolvido em fio de rede. O whisky é engarrafado neste recipiente atractivo desde sua criação.
- Dimple é um blended scotch whisky cujos maltes foram envelhecidos por, no mínimo, 15 anos. O principal single malte da sua composição é o Glenkinchie.

**Preço: 13.500 CVE + Produtos extra**

### Foral de Évora Branco



- Produzido pela Fundação Eugénio de Almeida Teor, macio, com certo ácido, boa estrutura na boca, persistência agradável e harmoniosa. Fermentação em depósitos de inox a temperatura controlada, seguindo-se estágio sobre borra fina, com batonnage, durante 6 meses

### Vinha do Alqueve Rosé



- Aroma a frutos vermelhos, morangos e groselhas, seco e fresco, saboroso e boa acidez
- Deve ser servido à temperatura de 10° C, a acompanhar peixes, frutos do mar, saladas.

### Quinta do Alqueve Touriga Nacional e Syrah



- Apresenta uma cor rubi acentuada, aroma a frutos vermelhos maduros, sabor e taninos suaves com uma boa acidez.
- Deve ser servido à temperatura de 18° C, a acompanhar pratos de carne bem condimentados e queijos.

## 5. Cabaz Wyou Ultimate

### Porto 20 Year Old Tawny



- Intensa cor âmbar-aloirada. Nariz opulento e voluptuoso de complexas especiarias, aromas gulosos e de frutos secos, toques de flor de laranjeira e uma delicada madeira proveniente do longo período de envelhecimento em casco. O paladar está cheio de sabores muito ricos e concentrados e tem um longo e aveludado final.
- É um excelente acompanhamento para muitas sobremesas. Combina bem com sabores a figos, amêndoas e caramelo.

### Whisky Cardhu



- Cardhu é um uísque luxuoso de malte único. É produzido em quantidades limitadas, através dum processo de destilação deliberadamente lento, e amadureceu durante 12 anos em barris de carvalho especialmente seleccionados. Apresenta uma aparência dourada de mel, cheio e encorpado, com notas de pêra, urze e nozes Atraente e intrigante. Com um pouco de água - ainda harmonioso mas menos pronunciado, revela um pouco de malte de cereais, madeira suave, especiarias e traços fracos de fumo. Corpo suave e agradável.

### Cartuxa Branco



- Aspecto brilhante. Cor citrina com reflexos esverdeados. Produzido a partir das castas Antão Vaz, Arinto e Roupeiro, plantadas nas vinhas da Fundação Eugénio de Almeida. Fermentação em depósito inox à temperatura controlada de 16°C. Segue-se estágio sobre borras finas durante seis meses, com battonage regular.

### Monte da Ravasqueira 2009 Rosé



- Produzido pela Sociedade Agrícola D.Diniz SA, a partir da casta Alfrocheiro, Aragonês, Touriga Franca
- Vinificado por uma ligeira maceração. Fermentação a temperatura controlada de 16° C.
- Aroma fresco, com notas de frutos vermelhos como framboesas e morangos. Paladar suave e equilibrado e fresco.

### Flavours Petit Verdot 2008 Tinto



- Vindima manual. Desengace total. Fermentação em lagares com temperatura controlada. Maceração de 2 a 3 semanas

**Preço: 21.000 CVE + Produtos extra**

## 6. Cabaz Wyou Crioula

Este cabaz dispensa apresentações, pois são produtos bem conhecidos por todos nós:

### Produtos exclusivos de Cabo Verde

- 2 vinhos da gama de vinhos Sodade ou Chã (Branco; Tinto; Rosé; Passito).
- Licor Criolinha.
- Atum Cabo Verde.



**Preço: 3.500 CVE + Produtos extra**

# Produtos extra (frutos secos)

<b>Alperce Seco</b>		<b>Ameixa Seca</b>		<b>Amendoa Frita com Sal</b>	
					
Covete:250g	Preço:290ESC	Covete:250g	Preço:280ESC	Pacote:100g	Preço:190ESC
<b>Amendoim Miudo Torrado</b>		<b>Amendoim Frito com Sal</b>		<b>Amendoim Frito com PiriPiri</b>	
					
Pacote:250g	Preço:80ESC	Pacote:200g	Preço:160ESC	Pacote:200g	Preço:160ESC
<b>Caju Frito com Sal</b>		<b>Figo Branco Seco Pajarero</b>		<b>Figo Branco Seco Dama II</b>	
					
Pacote:200g	Preço:370ESC	Pacote:500g	Preço:470ESC	Pacote:500g	Preço:470ESC

**Figo Preto Torres**

Pacote:500g

Preço:420ESC

**Miolo Amendoa Frita**

Pacote:100g

Preço:190ESC

**Miolo Avelã**

Pacote:100g

Preço:210ESC

**Miolo Noz**

Pacote:100g

Preço:320ESC

**Mistura Tropical**

Pacote:200g

Preço:270ESC

**Passa Uva Grossa**

Pacote:200g

Preço:230ESC

**Pevide Torrada**

Pacote:200g

Preço:190ESC

**Pistacho Torrado**

Pacote:200g

Preço:420ESC

**Sultana**

Pacote:200g

Preço:160ESC

**Sultana Dourada**

Pacote:200g

Preço:230ESC

**Sultana Preta Grossa**

Pacote:200g

Preço:180ESC

**Tamara Seca**

Covete:250g

Preço:270ESC

# Frutos secos

- Exemplo de embalagem para o caso de frutos secos:



Covete



Pacote

## Outros produtos

- Bacalhau 1Kg 1500 CVE
- Azeitona frasco de 200 g 400 CVE
- Queijo serra da estrela preço sob consulta
- Enchidos variados, produtos e preços sob consulta

Contacte-nos para mais informações.