

ZIMBRO 
espírito serrano

PREMIUM SPIRITS



espírito serrano

É no Vale do Zêzere, entre as encostas da Serra da Estrela e da Serra da Gardunha, que trabalhamos, há mais de três décadas, na alquimia de destilar o espírito serrano e colocá-lo em cada garrafa que produzimos. Do ar puro e águas cristalinas que brotam das vertentes das montanhas, às plantas e frutos endógenos que utilizamos nas nossas receitas, a generosidade da natureza que nos rodeia sente-se e degusta-se em cada trago, conferindo uma qualidade e autenticidade ímpar aos nossos produtos.

It is in the Zêzere Valley, between the slopes of Serra da Estrela and Serra da Gardunha, that we have worked, for more than three decades, on the alchemy of distilling the mountain spirit and putting it in each bottle we produce. From the pure air and crystal clear waters that spring from the mountain slopes, to the endogenous plants and fruits that we use in our recipes, the generosity of the nature that surrounds us can be felt and tasted in every sip, giving a unique quality and authenticity to our products.

O espírito empreendedor e de inovação está, desde sempre, no nosso ADN e levou, na génese deste projeto, à criação do emblemático Licor Serrano. A ZIMBRO é, hoje, uma empresa proativa no seu mercado e que norteia a sua atividade pelos mais exigentes padrões de qualidade, tentando sempre responder à dinâmica do mercado e à procura, bem como desenvolver novas tendências e experiências. O nosso extenso portefólio de bebidas espirituosas e licores é o reflexo destas estratégias.

The entrepreneurial and innovative spirit has always been in our DNA and led, in our genesis, to the creation of the emblematic Licor Serrano. ZIMBRO is, today, a proactive company in its market and which guides its activity by the most demanding quality standards, seeking to respond to market dynamics and demand, as well as developing new trends and experiences. Our extensive portfolio of spirits and liqueurs reflects these strategies.

Artur Aleixo, Fundador da ZIMBRO





Com o apogeu global do gin, e tirando partido da abundância do seu ingrediente principal nas encostas mais altas da Serra da Estrela – zimbro selvagem de elevada qualidade e aroma exuberante – a ZIMBRO aperfeiçoou as suas próprias destilações em alambique de cobre tradicional, ao qual se juntou o alambique de arraste de vapor, peça quase centenária, recuperada e adaptada, e mais recentemente a destilaria Estrela.

With the global apogee of gin, and taking advantage of the abundance of its main ingredient on the highest slopes of Serra da Estrela – wild juniper of high quality and exuberant aroma – ZIMBRO improved its own distillations in a traditional copper still, to which joined the steam still, an almost centennial piece, recovered and adapted, and more recently the Estrela distillery.

A cuidadosa seleção dos melhores ingredientes das terras beirãs, a par do resgate e modernização das técnicas ancestrais de destilação, fermentação, blending, entre outros processos, originaram mais recentemente a criação de bebidas premium artesanais, das quais destacamos a Aguardente de Medronho, a Aguardente de Cereja (Kirsch), o Hidromel ou o Wild Snow Dog Gin, sublimes néctares serranos. ZIMBRO, espírito serrano!

The careful selection of the best ingredients from the Beira lands, along with the rescue and modernization of ancestral techniques of distillation, fermentation, blending, among other processes, have more recently led to the creation of handcrafted premium drinks, of which we highlight Aguardente de Medronho, Aguardente Cherry (Kirsch), Mead or Wild Snow Dog Gin, sublime mountain nectars. ZIMBRO, mountain spirit!





ÍNDICE

WILD SNOW DOG GIN	5
MOUNTAIN CRAFT SPIRITS	11
ESPÍRITOS SERRANOS	19
DOCES TRADICIONAIS	27
EDIÇÕES ESPECIAIS	33
VISITAS	38

Lagoa Comprida, Serra da Estrela

WILD SNOW DOG GIN

Com um aroma exuberante, corpo complexo e sabor único, o Wild Snow Dog Gin é um premium gin português destilado das bagas do zimbro selvagem que vegeta na mais alta montanha de Portugal continental, a Serra da Estrela. A pureza do ar e as águas puras e cristalinas que alimentam as suas raízes e bagas emprestam uma qualidade extra a este soberbo gin, destilado nos nossos alambiques, com um total de dez botânicos que se harmonizam sublimemente.

With an exuberant aroma, complex body and unique flavor, Wild Snow Dog Gin is a premium Portuguese gin distilled from the berries of the wild juniper that grows on the highest mountain of mainland Portugal, the Serra da Estrela. The purity of the air and the pure crystalline waters that feed its roots and berries lend an extra quality to this superb gin, distilled in our stills, with a total of ten selected botanicals that harmonize sublimely.





WILD SNOW DOG DRY GIN

700ml / 40% vol.

Premium gin destilado das bagas do zimbro selvagem que vegeta na Serra da Estrela e de mais nove botânicos selecionados: casca de limão, sementes de coentros, kumquat, cássia, canela, raiz de angélica, amêndoa, rosa e noz-moscada.

Premium gin distilled from the berries of the wild juniper that grows in Serra da Estrela and nine other selected botanicals: lemon peel, coriander seeds, kumquat, cassia, cinnamon, angelica root, almond, rose and nutmeg.



WILD SNOW DOG DRY GIN – CONJUNTO COM COPO

700ml / 40% vol.

Conjunto Wild Snow Dog Dry Gin: caixa oferta com copo de gin gravado com a marca (copo de 55cl).

Wild Snow Dog Dry Gin Set: gift box with gin glass engraved with the brand (55cl glass).





WILD SNOW DOG CHERRY GIN

700ml / 42% vol.

Surge como a segunda versão deste gin, aqui acompanhado pela Cereja do Fundão®, frutado e distinto, é uma verdadeira homenagem à região, unindo as duas serras – Estrela e Gardunha – e o que de melhor oferecem – para além da cereja, também o medronho e a maçã, aos quais se acrescentou casca de limão, raiz de angélica, sementes de coentros, canela, alcaçuz e tangerina.

It appears as the second version of this gin, here accompanied by Cereja do Fundão®. Fruity and distinct, it is a true tribute to the region uniting the two mountains – Estrela and Gardunha – and the best they offer. In addition to the cherry, also the arbutus-berry and the apple, to which lemon peel and angelica root were added, as well as coriander seeds, cinnamon, licorice and tangerine.



WILD SNOW DOG CHERRY GIN – CONJUNTO COM COPO

700ml / 42% vol.

Conjunto Wild Snow Dog Cherry Gin: caixa oferta com copo de gin gravado com a marca (copo de 55cl).

Wild Snow Dog Cherry Gin Set: gift box with gin glass engraved with the brand (55cl glass).





WILD SNOW DOG CHERRY GIN – CONJUNTO COM BOIÃO DE CEREJAS DO FUNDÃO
700ml / 42% vol.

Conjunto Wild Snow Dog Cherry Gin: caixa oferta com boião de 15 cerejas do Fundão infundadas em licor de cereja (200ml / 19% vol.)

Wild Snow Dog Cherry Gin Set: gift box with jar of 15 Fundão cherries infused in cherry liqueur (200ml / 19% vol.)



CHERRY FIELDS FOREVER

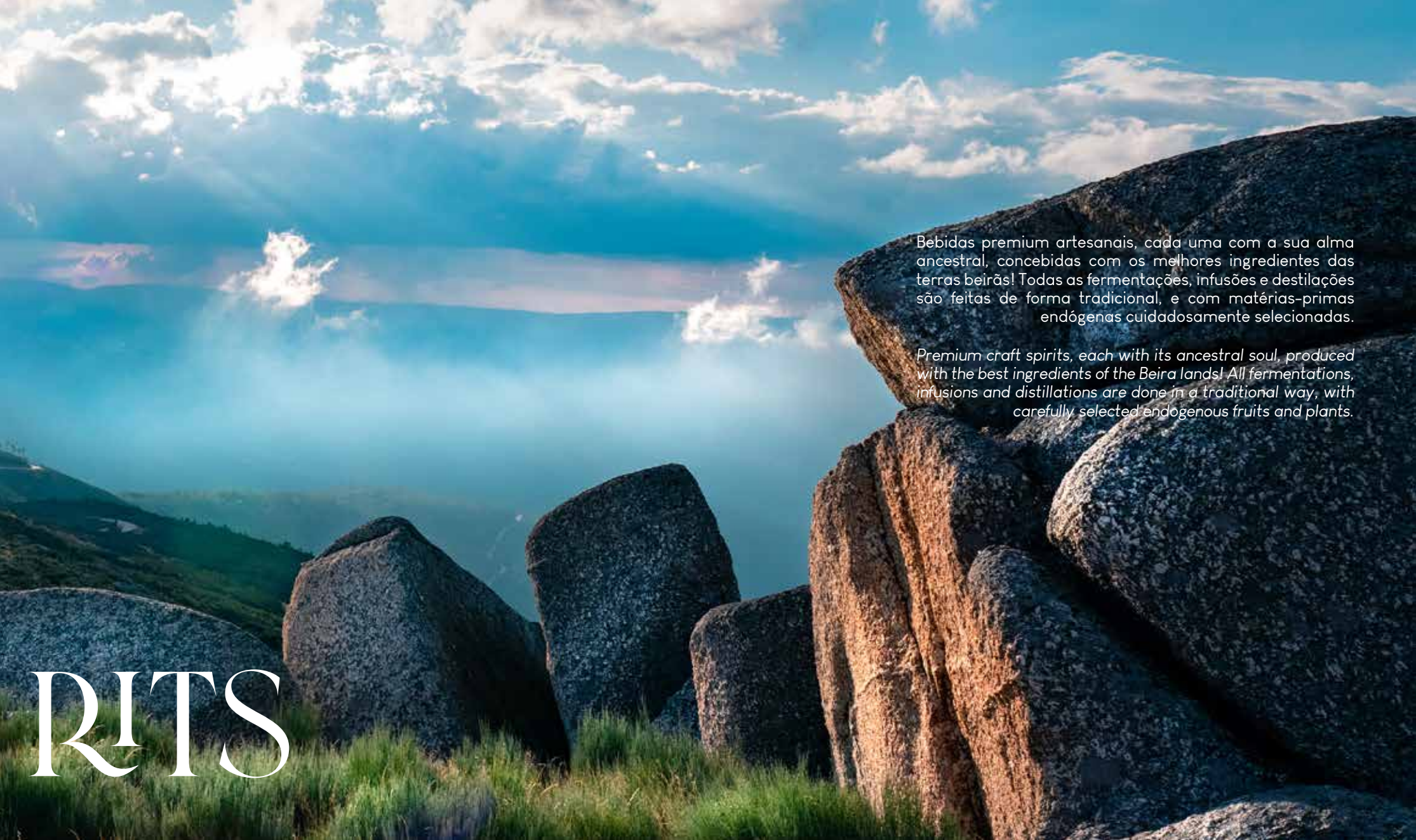
- ≈ 40 ml Wild Snow Dog Cherry Gin
- ≈ 30 ml Polpa de Cereja
- ≈ 15 ml Licor de Cereja do Fundão
- ≈ 15 ml Sumo de limão
- ≈ 15 ml Xarope de Flor de Cerejeira
- ≈ 15 ml Clara de Ovo

Juntar todos os ingredientes num *shaker*, com duas pedras de gelo, e agitar. Coar duplamente e servir num copo "on the rocks", previamente gelado.





MOUNTAIN CRAFT SPI



Bebidas premium artesanais, cada uma com a sua alma ancestral, concebidas com os melhores ingredientes das terras beirãs! Todas as fermentações, infusões e destilações são feitas de forma tradicional, e com matérias-primas endógenas cuidadosamente selecionadas.

Premium craft spirits, each with its ancestral soul, produced with the best ingredients of the Beira lands! All fermentations, infusions and distillations are done in a traditional way, with carefully selected endogenous fruits and plants.

RITS





AGUARDENTE DE MEDRONHO

500ml / 42.5% vol.

Aguardente destilada em alambique de cobre tradicional, a partir da fermentação dos melhores medronhos provenientes da Quinta da Barroca - Tortosendo.

Brandy distilled in a traditional copper still, from the fermentation of the best arbutus-berries from Quinta da Barroca - Tortosendo.



AGUARDENTE DE MIRTILO

500ml / 40% vol.

As bagas de mirtilo da Serra da Estrela distinguem-se pelo seu sabor vibrante e acidez equilibrada. Depois de maceradas e destiladas em alambique de cobre, resultam numa original aguardente frutada, única no país e quiçá no mundo.

Estrela Mountain blueberry berries are distinguished by their vibrant flavor and balanced acidity. After macerated and distilled in a copper still, they result in an original fruity brandy, unique in Portugal and perhaps in the world.

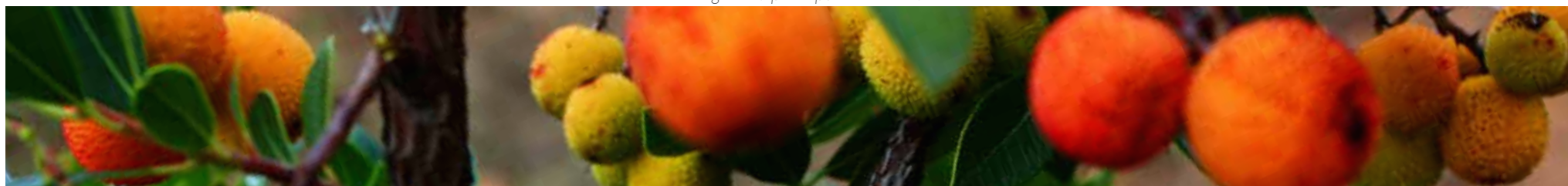


AGUARDENTE KIRSCH DE CEREJA DO FUNDÃO

500ml / 42.5% vol.

Aguardente produzida a partir da Cereja do Fundão®, fermentada e destilada em alambique de cobre tradicional. Medalha de Bronze na International Wine and Spirits Competition 2019.

Brandy produced from Cereja do Fundão®, fermented and distilled in a traditional copper still. Bronze Medal at the International Wine and Spirits Competition 2019.





LICOR FLOR DE SABUGUEIRO

500ml / 19% vol.

De aroma floral e herbal, este licor é obtido pela infusão das flores de sabugueiro colhidas a 800m de altitude na Serra da Estrela. Triplamente medalhado em concursos internacionais.

With a floral and herbal aroma, this liqueur is obtained by infusing elderflower flowers harvested at 800m altitude in Estrela Mountain. Triple medalist in international competitions.



HIDROMEL

500ml / 15% vol.

Do mel de urze serrano, fermentado entre 5 a 7 semanas, nasce a Bebida dos Deuses e a mais antiga do mundo - o tradicional Hidromel doce. Medalha de Ouro no Concours International de Lyon 2021.

From mountain heather honey, fermented for 5 to 7 weeks, the Drink of the Gods is born and the oldest in the world - the traditional sweet Mead. Gold Medal at the Concours International de Lyon 2021.



LICOR DE CEREJA 10 FUNDÃO

500ml / 21% vol.

Licor produzido com as melhores cerejas do Fundão que, através da nossa receita artesanal, adquirem complexidade com a aguardente de cereja destilada nos nossos alambiques e com 10 cerejas com 10 anos de infusão. Premiado internacionalmente.

Liqueur produced with the best cherries from Fundão which, through our artisanal recipe, acquire complexity with the cherry brandy distilled in our stills and with 10 cherries that have been infused for 10 years. Internationally awarded.





AGUARDENTE DE ZIMBRO

500ml / 40% vol.

O espírito da Serra da Estrela! Aguardente destilada a partir da infusão das bagas de zimbro selvagem que vegetam na mais alta montanha de Portugal Continental. Também disponível em saco de lã serrana.

Brandy distilled from the infusion of wild juniper berries that grow on the highest mountain in mainland Portugal. Also available in a mountain wool bag.



CURA DOS DEUSES

- ≈ 50 ml Hidromel
- ≈ 15 ml sumo de limão
- ≈ Ginger Beer (on top)

Preparar um copo de *long drink* com cubos de gelo até ao topo. Juntar o Hidromel e o sumo de limão e misturar com uma colher de bar. Completar o copo com Ginger Beer até ao topo.



MOUNTAIN CRAFT SPIRITS

MOUNTAIN CRAFT SPIRITS

Caixa oferta com dois cálices.
Disponível para todas as referências.

Gift box with two chalices.
Available for all references.







ESPÍRITOS SERRANOS



Os licores mais emblemáticos da Serra da Estrela, inspirados na generosidade da natureza que nos rodeia, do ar puro e águas cristalinas que brotam das vertentes das montanhas, às plantas e frutos que utilizamos nas nossas receitas.

The most emblematic liqueurs of the Estrela Mountain, inspired on the generosity of nature that surrounds us, from the clean air and crystalline waters that spring from the mountain slopes, to the plants and fruits that we use in our recipes.





MIRTILO SERRA DA ESTRELA

500ml / 14.5% vol.

Bebida alcoólica produzida a partir dos maduros e doces mirtilos colhidos nas aldeias das encostas da serra.

Alcoholic beverage produced from the most ripe and sweet blueberries harvested in the hillside villages of Estrela Mountain.



AMORA SERRA DA ESTRELA

500ml / 14.5% vol.

A amora silvestre da nossa região é uma das melhores do País, dando origem a esta intensa bebida..

The wild blackberries from our region are one of the best in the country, giving rise to this intense drink.



CASTANHA SERRA DA ESTRELA

500ml / 14.5% vol.

Produzida a partir da castanha colhida nos souts circundantes da Serra da Estrela. O espírito do Outono!

Produced from chestnuts harvested in the groves surrounding Estrela Mountain. The spirit of Autumn!



NOZ SERRA DA ESTRELA

500ml / 14.5% vol.

A noz serrana em perfeita harmonia com o doce deste espírito reconfortante.

The mountain walnut in perfect harmony with the sweetness of this comforting spirit.





MEDRONHOMEL SERRA DA ESTRELA

500ml / 14.5% vol.

Todo o aroma característico do medronho e do mel serranos numa bebida que concentra o melhor que a serra tem para oferecer.

All the characteristic aroma of medronho and mountain honey in a drink that concentrates the best that the mountains have to offer.



ZIMBROMEL SERRA DA ESTRELA

500ml / 14.5% vol.

À aguardente de zimbro juntámos o melhor mel de urze proveniente das aldeias das encostas da serra. Quente e envolvente!

To the juniper brandy we added the best heather honey from the villages on the slopes of the mountains. Warm and enveloping!



ERVAS SERRA DA ESTRELA

500ml / 14.5% vol.

Bebida alcoólica produzida a partir das mais emblemáticas ervas serranas, entre elas, a erva cidreira, alcaravia e alecrim.

Alcoholic drink produced from the most emblematic mountain herbs, including lemon balm, caraway and rosemary.



CHEROVIA SERRA DA ESTRELA

500ml / 14.5% vol.

Bebida produzida a partir da icónica pastinaca que com o seu sabor característico se tornou na mais conhecida iguaria covilhanense.

Drink produced from the iconic parsnip that, with its characteristic flavor, has become the best-known delicacy in Covilha.





WILD BERRIES BREEZE

- ≈ 30 ml Wild Snow Dog Dry Gin
- ≈ 15 ml Mirtilo Serra da Estrela
- ≈ 15 ml Amora Serra da Estrela
- ≈ 15 ml Xarope Simples
- ≈ 15 ml Sumo de Lima
- ≈ 15 ml Clara de Ovo
- ≈ Framboesas, amoras e mirtilos
- ≈ Açúcar em pó

Macerar cinco framboesas, cinco mirtilos e duas amoras num *shaker*, adicionando de seguida todos os outros ingredientes e duas pedras de gelo. Agitar o *shaker*, coar duplamente e servir num copo tipo martini. Decorar a gosto.



ESPÍRTOS SERRANOS

Caixa oferta com dois cálices / Gift box with two chalices



LICOR SERRANO

700ml / 16% vol.

Este delicioso licor é produzido tendo como base a pureza cristalina das águas, o leite e aromas extraídos de diversas plantas e bagas características das encostas da maior montanha de Portugal continental. O licor da Serra da Estrela!

This delicious liqueur is produced based on the crystalline purity of the water, the milk and aromas extracted from various plants and berries that grow on the slopes of the largest mountain in mainland Portugal. The Estrela Mountain liqueur!



LICOR SERRANO EMPALHAO

700ml / 16% vol.

O Licor Serrano com empalhamento em vime, aplicado manualmente na aldeia de São Gonçalo.

Licor Serrano in a wickered bottle, made by hand in the village of São Gonçalo.



GINJA SERRA DA ESTRELA

700ml / 19% vol.

Licor de ginja produzido a partir da maceração e infusão do fruto proveniente das encostas dos ginjais da Cova da Beira, adquirindo o sabor genuíno da típica e antiga ginjinha portuguesa.

Sour cherry liqueur produced from the maceration and infusion of the fruit from the slopes of Cova da Beira, acquiring the genuine flavor of the typical and ancient portuguese ginjinha.





GINJA SERRA DA ESTRELA COM CHOCOLATE
700ml / 14,5% vol.

À Ginja Serra da Estrela acrescentou-se o aveludado do chocolate.
To the Ginja Serra da Estrela was added the velvety of chocolate.



GINJA SERRA DA ESTRELA MINIATURAS
50ml x 4 / 19% vol.

A Ginja Serra da Estrela em miniaturas de 50ml. Disponível avulso ou em caixas oferta de quatro unidades. O souvenir da Serra!
Ginja Serra da Estrela in 50ml miniatures. Available individually or in giftboxes of four units. The souvenir from Estrela Mountain!




GINJA SERRA DA ESTRELA COM COPOS DE CHOCOLATE
50ml x 2 / 19% vol.

A Ginja Serra da Estrela num conjunto de duas miniaturas com cinco copos de chocolate. O souvenir perfeito para partilhar!
Ginja Serra da Estrela in a set of two miniatures with five chocolate cups. The perfect souvenir to share!





DOCES TRADICIONAIS



Deliciosos licores cremosos inspirados em três doces tradicionais portuguesas, produzidos à base de natas frescas e fortificados com as nossas aguardentes. Gula engarrafada!

Delicious creamy liqueurs inspired by three traditional Portuguese desserts, made with fresh cream and fortified with our distilled spirits. Bottled gluttony!





LICOR ARROZ DOCE

700ml / 15,5% vol.

Toda a cremosidade do arroz doce num licor sedoso e aromático, à base de natas frescas, fortificado com as nossas aguardentes e especiado com canela. Medalha de Prata no Concours International de Lyon 2021.

All the creaminess of rice pudding in a silky and aromatic liqueur, based on fresh cream, fortified with our brandies and spiced with cinnamon. Silver Medal at the Concours International de Lyon 2021.



LICOR PASTEL DE NATA

700ml / 15,5% vol.

Toda a volúpia do pastel de nata num licor aveludado e de paladar refinado, à base de natas frescas, fortificado com as nossas aguardentes e especiado com baunilha. Duplamente medalhado em competições internacionais.

All the voluptuousness of the pastel de nata in a velvety liqueur with a refined taste, made with fresh cream, fortified with our distilled spirits and spiced with vanilla. Double medalist in international competitions.



LICOR MOUSSE DE CHOCOLATE

700ml / 15,5% vol.

Toda a intensidade do chocolate num licor cremoso e cheio, à base de natas frescas, fortificado com as nossas aguardentes e especiado com cacau. Medalha de Ouro no Concours International de Lyon 2020.

All the intensity of chocolate in a creamy and full liqueur, made with fresh cream, fortified with our spirits and spiced with cocoa. Gold Medal at the Concours International de Lyon 2020.





DOCES TRADICIONAIS COM CAIXA

700ml / 15,5% vol.

Cada um dos nossos Doce Tradicionais em caixa oferta.
Each one of our Doce Tradicionais in a gift box.



MINIATURAS DOCES TRADICIONAIS

100ml / 15,5% vol.

Licor Arroz Doce, Licor Pastel de Nata e Licor Mousse de Chocolate em miniaturas de 100ml avulso.
Arroz Doce Liqueur, Pastel de Nata Liqueur and Chocolate Mousse Liqueur in 100ml single miniatures.



CONJUNTO MINIATURAS DOCES TRADICIONAIS

3x100ml / 15,5% vol.

Licor Arroz Doce, Licor Pastel de Nata e Licor Mousse de Chocolate de 100ml em conjunto numa caixa oferta.
Arroz Doce Liqueur, Pastel de Nata Liqueur and Chocolate Mousse Liqueur in 100ml miniatures together in a giftbox.





receita
do
Anil

O NOSSO CHOCOLATE QUENTE

- ≈ 350ml de Licor Mousse Chocolate
- ≈ 100ml Aguardente Setenta
- ≈ 100g Chocolate Negro
- ≈ Chantilly
- ≈ Canela e raspas de chocolate

Receita para quatro canecas: aqueça o Licor Mousse Chocolate com o chocolate negro, em banho-maria, até derreter o chocolate. Misture, de seguida, a Aguardente Setenta, e divida pelas canecas. Finalize com *chantilly*, canela e raspas de chocolate a gosto.

Covão d'Ametade, Serra da Estrela

EDIÇÕES ESPECIAIS



Espirituosos únicos, de qualidade superior e conceito diferenciador, pensados ao detalhe para fazer do espírito serrano o centro das atenções!

Unique spirits, of superior quality and a differentiating concept, thought out in detail to make the mountain spirit the center of attention!



SETENTA

LYON
1842

Aguardente Vinha Velha



SETENTA

Aguardente Vinica Velha

SETENTA – AGUARDENTE VÍNICA VELHA

500ml / 42% vol.

SETENTA é uma aguardente de comemoração e superação, corolário de uma vida plena de afetos, vivências e saberes. SETENTA marca a maturidade, a raiz tão profunda quanto a altura da copa, o equilíbrio e a estabilidade. Das cepas mais antigas da Beira Interior selecionámos as melhores uvas que, depois de uma fermentação lenta, foram destiladas no nosso alambique centenário, culminando esta viagem num envelhecimento paciente em barricas de carvalho francês com tosta forte. Uma aguardente vínica velha, de aromas complexos e caráter suave, onde sobressai a madeira com notas de baunilha e chocolate. Edição limitada de 4.000 garrafas, numeradas em caixa oferta.

SETENTA is a brandy of celebration and overcoming, a corollary of a life full of affections, experiences and knowledge. SEVENTY marks maturity, the root as deep as the height of the crown, balance and stability. From the oldest strains of Beira Interior, we selected the best grapes that, after slow fermentation, were distilled in our century-old copper still, culminating this journey in patient aging in heavily toasted French oak barrels. An old wine brandy, with complex aromas and a smooth character, where wood stands out with notes of vanilla and chocolate. Limited edition of 4,000 bottles, numbered and in a giftbox.





SHALOM – O LICOR DE BELMONTE

700ml / 26% vol.

"Shalom", que em hebraico significa "Paz", é um licor que harmoniza, de forma sublime, a intensidade do chocolate com a acidez frutada da laranja. Uma combinação clássica e intemporal, de tradição hebraica, em homenagem à comunidade judaica de Belmonte, em Portugal, que, ao longo dos séculos, manteve vivas a cultura e tradição sefarditas, bem como os seus ritos religiosos, suportando perseguição e opressão na sua busca incessante pela paz. Garrafa elegante e rótulo requintado, com transcrição em hebraico, disponível com caixa oferta.

"Shalom", which in Hebrew means "Peace", is a liqueur that sublimely harmonizes the intensity of chocolate with the fruity acidity of orange. A classic and timeless combination, of Hebrew tradition, in honor of the Jewish community of Belmonte, in Portugal, which, over the centuries, kept Sephardic culture and tradition alive, as well as their religious rites, enduring persecution and oppression in their pursuit ceaseless for peace. Elegant bottle and exquisite label, with Hebrew transcription, available with giftbox.



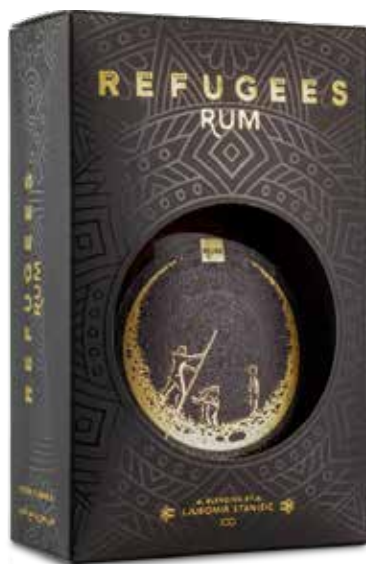
TERRA-MÃE - GINJA RESERVA SERRA DA ESTRELA

500ml / 23% vol.

Terra-Mãe é uma homenagem ao berço desta singular ginja, laços e afetos com a Serra da Estrela feitos néctar ao longo dos anos. A terra deu-nos o fruto e nós respondemos com a criação, uma Ginja Reserva, que soube levar o seu tempo, desde a maceração e infusão dos frutos, ao estágio de dois anos em barricas de carvalho francês, que antes acolheram whisky escocês e vinho do Douro. Esta é uma ginja com corpo e complexidade, num equilíbrio perfeito entre acidez e doçura potenciado pelas notas de madeira, e imbuído do espírito das Highlands escocesas, que aqui tão bem se harmoniza com a nossa magnífica Serra da Estrela. Edição limitada e numerada em caixa oferta.

Terra-Mãe is a tribute to the birthplace of this unique cherry, ties and affections with Serra da Estrela made nectar over the years. The earth gave us the fruit and we responded with the creation, a Reserve Ginja, which knew how to take its time, from the maceration and infusion of the fruits, to the two-year aging in French oak barrels, which previously housed Scotch whiskey and Douro wine. This is a sour cherry with body and complexity, in a perfect balance between acidity and sweetness enhanced by notes of wood, and imbued with the spirit of the Scottish Highlands, which here harmonizes so well with our magnificent Serra da Estrela. Limited and numbered edition in giftbox.





REFUGEES RUM

BLENDING BY
LJUBOMIR STANISIC
100

REFUGEES RUM – BLENDING BY LJUBOMIR STANISIC

500ml / 40% vol.

O Refugees Rum é resultado de um blend assinado por Ljubomir Stanisic, envelhecido durante dois anos na Zimbro, em barricas de carvalho francês onde antes estagiou vinho do Douro; noutras whiskey escocês e, posteriormente ginja. Produzido a partir de cana-de-açúcar originária da Síria e Norte de África, que migrou ao longo do mar Mediterrâneo até ao sul de Espanha, onde foi destilada e chegou finalmente a Portugal, este é um rum de marcado paladar a madeira nobre, com doçura, elegância e subtileza. Rotulagem pelo artista Mário Belém. Edição limitada e numerada em caixa oferta.

Refugees Rum is the result of a blend signed by Ljubomir Stanisic, aged for two years at Zimbro, in French oak barrels where Douro wine previously aged; in others Scotch whiskey and, later, sour cherry. Produced from sugar cane originating in Syria and North Africa, which migrated along the Mediterranean Sea to the south of Spain, where it was distilled and finally arrived in Portugal, this is a rum with a strong taste of noble wood, with sweetness, elegance and subtlety. Labeling by artist Mário Belém. Limited and numbered edition in giftbox.





Fabrice Demoulin



Fabrice Demoulin



Fabrice Demoulin



espírito serrano



Fabrice Demoulin

SEEKER COCKTAIL

- ≈ 40 ml Refugees Rum
- ≈ 20 ml Aguardente Setenta
- ≈ 15 ml Licor Flor de Sabugueiro
- ≈ 15 ml Seedlip Garden 108
- ≈ 15 ml sumo de toranja
- ≈ 15 ml sumo de limão
- ≈ 6 dashes de bitter de melação

Juntar todos os ingredientes num shaker e agitar, coar duplamente e servir num copo "on the rocks", previamente gelado com uma bola de gelo.



VISITAS À DESTILARIA

Queremos partilhar a nossa experiência consigo. Venha visitar-nos, provar os nossos produtos e descobrir o verdadeiro Espírito Serrano!

Fazemos visitas guiadas em várias modalidades, desde a visita às nossas instalações e processos produtivos, provas comentadas de alguns dos nossos produtos mais icónicos ou até mesmo destilação do seu próprio gin.

Contacte-nos para mais informações.

We want to share our experience with you. Come visit us, taste our products and discover the true Mountain Spirit!

We offer guided tours in various forms, from visits to our facilities and production processes, to commented tastings of some of our most iconic products or even distilling your own gin.

Contact us for more information.





DO MEDRONHO À CEREJA!

Empenhada numa estratégia de crescimento sustentável, a ZIMBRO vem investindo, desde 2018, num medronhal e cerejal próprios. Para tal adquiriu, na sua vila natal do Tortosendo, a Quinta da Barroca, onde plantou 8.000 medronheiros em 9 hectares de terreno, tendo a primeira colheita, em 2023, já feito parte das fermentações para a aguardente de medronho do ano de 2024. Mais recentemente, em Alcongosta, adquiriu o cerejal de 2 hectares do Sítio do Vale, cujas cerejas e ginjas já integram também as produções. A autonomia na produção destes dois frutos constitui uma enorme mais-valia para a atividade da empresa já que, futuramente, as colheitas efetuadas serão suficientes para responder totalmente à procura do mercado que a ZIMBRO tem para os produtos que deles resultam.

Committed with a sustainable growth strategy, ZIMBRO has been investing, since 2018, in its own arbutus-berry and cherry plantations. To this end, ZIMBRO acquired, in its hometown of Tortosendo, Quinta da Barroca, where were planted 8,000 arbutus-berry trees on 9 hectares of land, with the first harvest, in 2023, was already part of the fermentations for the arbutus-berry brandy for the year of 2024. More recently, in Alcongosta, it acquired the 2 hectare cherry orchard from Sítio do Vale, whose cherries and sour cherries have already been part of the production. The autonomy in the production of these two fruits constitutes a huge added value for the company's activity since, in the future, the harvests carried out will be sufficient to fully respond to the market demand that ZIMBRO has for the products that result from them.



NOTAS:

FILIAL LISBOA

Rua de Campolide, n°47 A
1070-026 Lisboa – Portugal

T. +351 216 017 904
info@licores-serrano.pt

www.licores-serrano.pt



/zimbrolicores

ZIMBRO 
espírito serrano

SEDE – Licores Serrano, Lda.

Parque Industrial do Tortosendo, Rua F, Lote 24
6200-823 Tortosendo – Portugal

T. +351 275 957 110 F. +351 275 957 119
info@licores-serrano.pt

