





Quem somos

Os nossos licores são produzidos na “Casa de Encosturas”, uma casa datada de 1773, em Cabeceiras de Basto, no norte de Portugal.

A Casa



Quem somos

A CASA DE ENCOSTURAS, é uma empresa familiar que produz Licores e Doces Tradicionais Regionais. Partindo das matérias-primas da região, iniciamos uma viagem pelos sentidos dando aos seus Licores contornos imprevistos surpreendendo quem os prova.

A fusão das ervas, frutos e flores provenientes da CASA DE ENCOSTURAS com ingredientes criteriosamente escolhidos dá origem a aromáticos Licores e outras delícias, 100% naturais e originais.

A Empresa



Quem somos

No jardim romântico da Casa das Encosturas, cultivamos ervas aromáticas e flores e, no pomar, frutas. Com estes ingredientes produzimos os licores premiados ano após ano, no concurso internacional "Great Taste Awards", no Reino Unido, e são considerados os "Óscares" da indústria alimentar. A nível nacional, os nossos licores também têm vindo a ser premiados nas competições "Qualifica Origin", que distinguem os melhores produtos de Portugal.

Os produtores António & Maria Maia



2019 ...

Chef António Loureiro –
Estrela Michelin – visita a
nossa produção



Great Taste

Este logotipo só pode ser usado por produtores com um histórico comprovado de pelo menos 3 anos de "estrelas ganhadoras" no Great Taste e foram conquistados nos últimos 5 anos.



Licores de Frutos



Café



Figo
da Índia

Frutos
Vermelhos



Ginja



Laranja



Limão



Maracujá



Mirtilo



Tamarilho



Tangerina

Licores de Ervas



Ervas Aromáticas



Funcho



Menta

Licores de Flores



Jardins Secretos



Camélia



Orquídea

Licores de Frutos

Café

2015 | MEDALHA DE OURO no Concurso Nacional de Licores Conventuais e Tradicionais Portugueses

Notas de Prova | Cor de café escuro e cristalino, rico, aroma a café fresco, chocolate e baunilha, gosto de café torrado com notas de chocolate, acabamento suave e seco.

Ingredientes | Álcool, Açúcar, Café
Teor alcoólico | 20%



Licores de Frutos

Figo-da-Índia

Notas de Prova | Cor amarelo palha brilhante, corpo suave, acetinado e frutado. Aromas e sabores a frutos tropicais com bananas maduras, nozes e camomila. Acabamento longo.

Ingredientes | Álcool, Açúcar, Figo-da-Índia
Teor alcoólico | 23%



Licores de Frutos

Frutos Vermelhos | Bagas de Baco

2016 | MEDALHA DE PRATA no Concurso Nacional de Licores Conventuais e Tradicionais Portugueses

Notas de Prova | Os frutos vermelhos que dão vida a este licor foram colhidos um a um às primeiras horas da madrugada para preservar toda a frescura e sabor naturais. Cultivados e processados na Casa de Encosturas, estes provêm de uma agricultura que respeita as melhores práticas naturais, biológicas e de preservação da natureza.

Ingredientes | Álcool, Açúcar, Frutos Vermelhos (Framboesas, Mirtilos, Morangos, Groselhas e Amoras Silvestres)

Teor alcoólico | 20%



Licores de Frutos

Ginja

2019 | 2 estrelas (Outstanding - Excelente) |
Great Taste Awards

Júri do concurso internacional no Reino Unido em **2019**

"Um sabor maduro, suculento e bem integrado. Álcool bem julgado."

"Uma ginjinha clássica, com caráter claro de cerejas ácidas, dicas de aroma natalício e doçura bem equilibrada. Há uma adorável profundidade de frutas 'limpas' aqui, e uma sensação de suavidade do envelhecimento, um formigamento intrigante na língua e uma nota evasiva de amêndoa. Não é nem um pouco enjoativo no final. Notável."

"Você não pode perder a fruta aqui. Adorável golpe de cereja azeda no nariz."

Ingredientes | Álcool, Açúcar, Ginja
Teor alcoólico | 21%



Licores de Frutos

Laranja

2017 | MEDALHA DE OURO no Concurso Nacional de Licores Conventuais e Tradicionais Portugueses

2016 | 2 estrelas (Outstanding - Excelente) | **Great Taste Awards**

Júri do concurso internacional no Reino Unido em **2016**

“Há uma cor gramada clara e limpa para este interessante licor. O sabor oferece uma verdadeira explosão de laranja e a sensação na boca é suave e sedosa. Um licor delicado e delicioso. Bem feito, e obrigado!”

“O nariz é deslumbrante, cítricos frescos, doce mas não excessivamente, picante e cheio de laranja de qualidade.”

Ingredientes | Álcool, Açúcar, Laranja
Teor alcoólico | 23%



Licores de Frutos

Limão

2019 | MEDALHA DE OURO no Concurso Nacional de Licores Conventuais e Tradicionais Portugueses

Notas de Prova | Com uma cor amarela, brilhante e cristalina, na boca há uma explosão de limão fresco ligeiramente amargo com um final de boca longo e persistente do limão colhido fresco às primeiras horas da manhã no pomar da Casa de Encosturas.

Ingredientes | Álcool, Açúcar, Limão
Teor alcoólico | 24%



Licores de Frutos

Maracujá

Notas de Prova | Sabor exótico, fresco e um pouco misterioso. Desde logo fá-lo-á pensar que está longe, numa praia ensolarada com temperaturas quentes. Um verdadeiro prazer.

Ingredientes | Álcool, Açúcar, Maracujá
Teor alcoólico | 22%



Licores de Frutos

Mirtilo

Notas de Prova | No nariz demonstra de forma pronunciada o aroma a mirtilos frescos e muito aromáticos que só a montanha e a pureza do ar lhe podem conferir. Na boca é muito equilibrado, com volume e riqueza de sabor. Suculento e encorpado, generoso, mas fresco. Revela profundidade e persistência balsâmica.

Ingredientes | Álcool, Açúcar, Mirtilo

Teor alcoólico | 22%



Licores de Frutos

Tamarilho

2019 | 1 estrela (Simply Delicious –
Simplesmente Delicioso) | **Great Taste
Awards**

2017 | MEDALHA DE OURO no Concurso
Nacional de Licores Conventuais e
Tradicionais Portugueses

Júri do concurso internacional no Reino
Unido em **2019**

"Um tumulto glorioso de aroma no nariz.
Uma cor adorável e suave. Muito atraente
para os olhos. No paladar, há muita doçura da
fruta, como figos com mel, que também
oferece plenitude e comprimento de sabor.
Bem merecedor de uma estrela".

"Isso tem uma sensação na boca espessa e
cremosa, uma jóia com tonalidade e sabor
delicado de tamarilho. É brilhante e picante
com uma doçura persistente e bem julgada."

Ingredientes | Álcool, Açúcar, Tamarilho
Teor alcoólico | 23%



Licores de Frutos

Tangerina

Notas de Prova | Com um sabor excepcionalmente equilibrado e cítrico, pronunciado aroma a tangerinas frescas e muito aromáticas que só a montanha e a pureza do ar lhe podem conferir.

Ingredientes | Álcool, Açúcar, Tangerina
Teor alcoólico | 24%



Licores de Ervas

Ervas Aromáticas

2017 | 1 estrela (Simply Delicious – Simplesmente Delicioso) | **Great Taste Awards**

Júri do concurso internacional no Reino Unido em **2017**

“Herbal no nariz com notas de erva-doce, não muito doce/medicinal. Mentolado, notas frescas anisadas pelo meio bem arredondadas pela doçura, algum açúcar residual no palato, mas com bom comprimento de sabores. Este licor demonstra um bom nível de contenção e controle na produção.”

“Um alcaçuz mais atraente, menta e caramelo no nariz; no palato há notas "mais carnudas" de tomilho ou segurelha. É doce - mas isso ajuda a transportar as ervas mais escuras e atrairá os amantes dos licores à base de ervas.”

Ingredientes | Álcool, Açúcar, Ervas Aromáticas
Teor alcoólico | 24%



Licores de Ervas

Funcho

2014 | MEDALHA DE OURO no Concurso Nacional de Licores Conventuais e Tradicionais Portugueses

2013 | MEDALHA DE OURO no Concurso Nacional de Licores Conventuais e Tradicionais Portugueses

Notas de Prova | Sabor ousado e aberto de erva-doce, mas leve e equilibrado, em vez do golpe agressivo de anis que os licores podem trazer. Este licor recorda-nos como o funcho pode ser fresco e vibrante.

Ingredientes | Álcool, Açúcar, Funcho
Teor alcoólico | 23%



Licores de Ervas

Menta

2018 | MEDALHA DE OURO no Concurso Nacional de Licores Conventuais e Tradicionais Portugueses

Notas de Prova | "Muito Bom! Equilibrado." "Bem conseguido!" São alguns dos comentários do júri do Concurso Nacional de Licores 2018 que atribuiu a Medalha de Ouro ao Licor de Menta da Casa de Encosturas.

Notas de menta fresca inundando o paladar que se estendem até o final.

Ingredientes | Álcool, Açúcar, Menta
Teor alcoólico | 28%



Licores de Flores

Camélia

Notas de Prova | Um toque muito robusto de notas florais no nariz, equilibrado com a doçura do licor. A secura que acompanha a doçura confirma a identidade da flor e sentimos que foi elaborado com muito romantismo.

Este licor já correu mundo por ser tão raro.

Ingredientes | Álcool, Açúcar, Pétalas de Camélia

Teor alcoólico | 26%



Licores de Flores

Jardins Secretos

2014 | MEDALHA DE OURO no Concurso Nacional de Licores Conventuais e Tradicionais Portugueses

Notas de Prova | E porque as flores também se bebem... A Casa de Encosturas preparou um verdadeiro cocktail de flores com pétalas de rosas, capuchinhas, amores perfeitos e a flor de sálvia que deliciou o júri do Concurso Nacional de Licores Conventuais e Tradicionais Portugueses em 2014 e lhe atribuiu uma Medalha de Ouro.

Ingredientes | Álcool, Açúcar, Pétalas de Rosas, Capuchinhas, Amores Perfeitos e Flor de Sálvia
Teor alcoólico | 24%



Licores de Flores

Orquídea

Notas de Prova | Sabor e aroma subtil a baunilha com notas de caramelo, quente e aveludado. Notas de maçã seca e madeira. Corpo inteiro com um acabamento natural cremoso.

Ingredientes | Álcool, Açúcar, Orquídea Vanilla
Teor alcoólico | 28%



Sabor

Tradicionalmente, os licores são servidos frescos como um digestivo após o jantar

Excelentes para beber bem frescos, com gelo ou em *cocktails*

Muito apreciados como ingrediente para fazer sobremesas ou dar um toque especial aos molhos e pratos principais



100% Natural

Sem corantes nem aromatizantes

Artesanal

Premiados pelos *Great Taste Awards*

Premiados pelo Concurso Nacional de
Licores Tradicionais e Conventuais

As ervas, frutas e flores utilizadas nos licores
da Casa de Encosturas são plantadas e
colhidas nos jardins da casa respeitando os
princípios da agricultura biológica



Contactos

www.casadeencosturas.com

geral@casadeencosturas.com

Facebook
Instagram

M + 351 934 566 062

Cláudia Maia - International
Manager

Cabeceiras de Basto - Portugal

