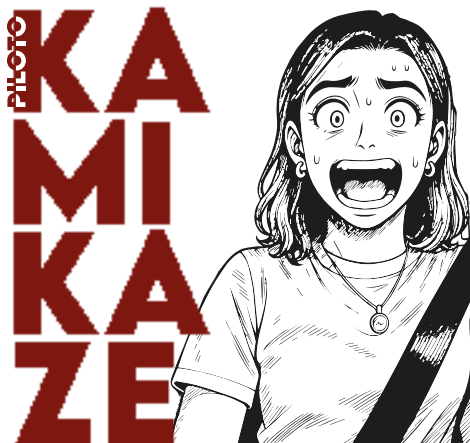




MANIFESTO

Não fazemos vinhos para toda a gente.
Fazemos vinhos que não seguem mapas,
não se filtram, não se comportam.
Chamamos-lhes Kamikaze porque às vezes
é preciso ser louco para ser
livre.

Vêm de vinhas esquecidas, ideias
arriscadas — e ainda assim acontecem.
Isto é Kamikaze. Vinho sem rede. E com
alma até ao fim.

We don't make wine for everyone.

*We make wine that doesn't follow rules,
doesn't get filtered, doesn't
behave.*

*We call it Kamikaze because sometimes you
need madness to find freedom.*

*It comes from forgotten vineyards and
reckless ideas — and yet, it happens.*

*This is Kamikaze. Wine with no net. And soul
to the last drop.*

ESTE NÃO É O TÍPICO VINHO COM DISCURSO ABORRECIDO E CIFRAS TÉCNICAS SECAS. MAS PRONTO, SE QUERES SABER, CÁ VAI:

- Casta: 100% Arinto
- Tipo: Espumante natural (Pet-Nat, o verdadeiro sem filtros)
- Região: São Francisco- Alcochete – à beira do Tejo, onde o sal se mistura com o vento
- Teor alcoólico: 13% vol – chega para dançar mas não para esquecer
- Açúcares residuais: <2 g/L – seco como um comentário passivo-agressivo
- Acidez total: 6.5 g/L – vivaço!
- pH: 3.1 – ácido, mas com classe
- Produção: limitada – porque as coisas boas não se fazem em massa

O que O que esperar (ou não):

Turvo. Vivo. Selvagem. Aromas cítricos, bolhas rebeldes e uma textura crua.

Pensa num mergulho no Tejo com um copo na mão. É mais ou menos isso.

Como, onde e com quem beber:

Fresco, sempre. Entre 6 e 8 °C.

Vai bem com ostras, sushi, tacos, gargalhadas e más influências.

EN

This isn't your typical wine with a boring speech and dry technical numbers.
But fine, if you really want to know, here it goes:

- Grape variety: 100% Arinto
- Type: Natural sparkling (Pet-Nat, the real deal, unfiltered)
- Region: São Francisco – Alcochete – on the banks of the Tagus, where salt meets the wind
- Alcohol content: 13% vol – enough to dance, not enough to forget
- Residual sugar: <2 g/L – dry as a passive-aggressive remark
- Total acidity: 6.5 g/L – zesty and alive!
- pH: 3.1 – sharp, but classy
- Production: limited – because good things aren't made in bulk

What to expect (or not):

Cloudy. Lively. Wild. Citrus aromas, rebellious bubbles, and a raw texture.

Think of a dive into the Tagus with a glass in hand. That's pretty much it.

How, where, and with whom to drink it:

Chilled, always. Between 6 and 8 °C.

Perfect with oysters, sushi, tacos, laughter, and bad influences.

