DESTILARIA

DOISBELOS

CATÁLOGO PROFISSIONAL 2026

GINS · LICORES · RUM

















DESTILAMOS AROMAS COM O VAGAR ALENTEJANO

Vale do Peso · Crato · Alto Alentejo · Portugal

A NOSSA ESSÊNCIA

Tradição familiar. Expressão artesanal.

A Destilaria DoisBelos nasceu em 2021, em Vale do Peso, no concelho do Crato, a partir da transformação de um antigo palheiro de família num espaço dedicado à destilação artesanal.

Inspirada numa receita de licor de ginja transmitida entre gerações, a nossa produção evoluiu para uma coleção de gins, licores e rum, marcada por uma identidade própria e pela atenção a cada detalhe.

As distinções obtidas em concursos nacionais e internacionais confirmam o compromisso com a qualidade e reforçam a ambição de levar os sabores do Alto Alentejo a novos públicos e parceiros profissionais.

PARA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO, GARRAFEIRAS E DISTRIBUIÇÃO

Um portefólio pensado para profissionais que procuram produtos portugueses diferenciadores, com carácter, autenticidade e qualidade reconhecida.

OITO CRIAÇÕES. UMA IDENTIDADE.

Uma seleção artesanal onde cada referência oferece um perfil aromático distinto e a mesma origem: Vale do Peso, Alto Alentejo.



GIN DO VALE

GIN ARTESANAL

44% vol.

50 cl



GIN KRATUS

GIN ARTESANAL

46% vol.

50 cl



GIN DOISBELOS

GIN ARTESANAL

50% vol.

50 cl



PURO GIN

GIN ARTESANAL

48% vol.

50 cl



LICOR DE GINJA

LICOR ARTESANAL

20% vol.

50 cl



GINJA PICANTE

LICOR ARTESANAL

20% vol.

50 cl



GINJA DOURO

LICOR ARTESANAL

22% vol.

50 cl



SPICY RUM

RUM ARTESANAL

43% vol.

50 cl

GIN DO VALE

Frescura cítrica, elegância e tradição.



50 CL / 44% vol.

Um gin de carácter definido, com o zimbro e a lima em destaque. A destilação artesanal revela um perfil limpo, elegante e refrescante, onde as nuances florais e especiadas se equilibram naturalmente.

PERFIL AROMÁTICO

Zimbro, citrinos, apontamentos florais e especiarias delicadas.

NA BOCA

Seco, fresco e sedoso, de final prolongado e persistente.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Gin tónico com tónica premium neutra, gelo sólido e zest de lima.

DESTAQUES / DISTINÇÕES

Ouro em Lyon · Prata IWSC 2025 (91 pontos) · Ouro Provámos e Gostámos! 2022

GIN KRATUS

Uma expressão aromática fresca e singular.



50 CL / 46% vol.

Uma criação com personalidade própria, onde a menta, o eucalipto e a lima dão protagonismo a notas frescas e herbais. Um gin persistente, pensado para quem procura uma experiência aromática distinta.

PERFIL AROMÁTICO

Menta e eucalipto, com notas cítricas de lima.

NA BOCA

Fresco, suave e persistente, com final herbal.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Com tónica premium neutra, gelo e um toque subtil de menta.

DESTAQUES / DISTINÇÕES

Ouro — Provámos e Gostámos Muito! 2023

GIN DOISBELOS

Intenso, expressivo e frutado.



50 CL / 50% vol.

Uma composição aromática que conjuga o carácter do gin com notas de fruta e botânicos selecionados. O seu perfil combina intensidade e elegância, numa interpretação marcante da destilação artesanal.

PERFIL AROMÁTICO

Aromas frutados, nuances herbais e delicados apontamentos florais.

NA BOCA

Expressivo, encorpado e harmonioso.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Gin tónico com gelo, tónica premium e uma guarnição de maracujá ou meloa.

DESTAQUES / DISTINÇÕES

Ouro — Provámos e Gostámos! 2024

PURO GIN

Complexidade e textura com carvalho francês.



50 CL / 48% vol.

Uma criação de edição especial que reúne 27 botânicos e a influência do carvalho francês. Uma proposta de degustação que explora a complexidade aromática, a textura e a riqueza de um gin pensado para ser apreciado sem pressa.

PERFIL AROMÁTICO

Notas herbais e cítricas, com apontamentos frutados e de madeira.

NA BOCA

Redondo, complexo e de textura envolvente.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Servir simples, com gelo ou numa degustação cuidada em copo adequado.

DESTAQUES / DISTINÇÕES

Produção artesanal · Edição especial

LICOR DE GINJA

Uma receita de família, um sabor intemporal.



50 CL / 20% vol.

Inspirado numa receita transmitida ao longo de gerações, o nosso licor de ginja combina fruta selecionada, aguardente, vinho, açúcar e canela. A maceração lenta preserva a identidade da ginja e o equilíbrio entre doçura e frescura.

PERFIL AROMÁTICO

Ginja madura, compota de fruta e subtil nota de amêndoa.

NA BOCA

Aveludado, frutado e equilibrado pela acidez natural.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Servir bem fresco, simples, ou com gelo e uma ginja.

DESTAQUES / DISTINÇÕES

Ouro IWSC 2025 (95 pontos) · Ouro Nacional de Licores 2025

GINJA PICANTE

A tradição da ginja com um final surpreendente.



50 CL / 20% vol.

A autenticidade da ginja tradicional encontra um toque picante que acrescenta personalidade, sem esconder a fruta. Uma criação equilibrada, com entrada frutada e um final quente, longo e distinto.

PERFIL AROMÁTICO

Ginja madura e compota, acompanhadas por especiarias.

NA BOCA

Aveludado, equilibrado e com picante progressivo.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Servir fresco, em copo pequeno ou com uma pedra de gelo.

DESTAQUES / DISTINÇÕES

Ouro — Concurso Nacional de Licores 2025

GINJA DOURO

A tradição da ginja encontra a profundidade da barrica.



50 CL / 22% vol.

Uma interpretação especial da nossa ginja, com oito meses de estágio numa barrica de Vinho do Porto com cerca de 40 anos. A passagem pela madeira acrescenta complexidade vínica, estrutura e elegância ao perfil da fruta.

PERFIL AROMÁTICO

Ginja madura, frutos secos, baunilha e madeira.

NA BOCA

Rico, aveludado e de final longo, com nuances vínicas.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Servir fresco, simples, preferencialmente em copo de degustação.

DESTAQUES / DISTINÇÕES

Ouro — Concurso Nacional de Licores 2025 · Bronze IWSC 2026

SPICY RUM

Um rum envolvente, com personalidade especiada.



50 CL / 43% vol.

Uma criação que valoriza o carácter do rum e a riqueza dos aromas. As notas quentes, a fruta e as especiarias definem uma proposta versátil, tanto para degustação como para cocktails de assinatura.

PERFIL AROMÁTICO

Notas envolventes de fruta, especiarias e baunilha.

NA BOCA

Encorpado e aromático, com final quente e persistente.

SUGESTÃO DE SERVIÇO

Simples, com uma pedra de gelo, ou em cocktails com ginger beer.

DESTAQUES / DISTINÇÕES

Produção artesanal · Alto Alentejo

RECONHECIMENTO & PARCERIAS

Qualidade reconhecida

O reconhecimento dos nossos produtos em provas nacionais e internacionais reflete a dedicação e o cuidado que colocamos em cada criação.

GINJA

OURO IWSC 2025 · 95 PONTOS

GIN DO VALE

OURO LYON · PRATA IWSC 2025 · 91 PONTOS

GINJA DOURO

BRONZE IWSC 2026

PRÉMIOS NACIONAIS

DISTINÇÕES EM CONCURSOS DE GINS E LICORES

DISTRIBUIÇÃO E CONTACTO COMERCIAL

A Destilaria DoisBelos conta com a Wine Concept como parceiro de distribuição nacional. Para informações sobre fornecimento, condições comerciais e apresentação do portefólio, contacte-nos.

+351 965 844 172

destilariadoisbelos@gmail.com

www.destilariadoisbelos.pt

Vale do Peso, Crato · Alto Alentejo · Portugal

SEJA RESPONSÁVEL. BEBA COM MODERAÇÃO.