

## **SOGRAPE Y BY THE WINE LLEVAN LA EXPERIENCIA VÍNICA A OPORTO**

**El refuerzo de la alianza abre las puertas de un nuevo espacio en Oporto con una carta de vinos con la firma de Sogrape**

**Nota de Prensa 21 de noviembre de 2024 – Tras una década conquistando a los lisboetas, By The Wine ha llevado su concepto original y sorprendente hasta Oporto, destino turístico de elección, donde acaba de inaugurar su nuevo espacio en un ambiente informal y acogedor. Abierto en *soft opening*, By the Wine Porto ofrece una experiencia única que combina lo mejor de los vinos Sogrape con una oferta gastronómica de calidad.**

A semejanza del espacio en Lisboa, By The Wine Porto ofrece una carta de vinos cuidadosamente seleccionada por Sogrape, con referencias nacionales e internacionales, así como las principales bebidas espirituosas representadas por Sogrape Distribuição en Portugal.

Desde referencias de marcas como Mateus, Casa Ferreirinha, Herdade do Peso, Sandeman, Quinta dos Carvalhais y Quinta da Romeira, hasta vinos de España, Argentina, Chile y Nueva Zelanda, es posible disfrutar de una vasta selección, disponible por copa o botella. Además de ser una experiencia vínica sin igual, se garantiza el maridaje perfecto a través de un menú que mezcla sabores portugueses con inspiraciones globales.

*“La llegada de By The Wine a Oporto es un hecho especial para Sogrape, que viene a estrechar el vínculo con nuestros consumidores de la región y a reforzar la alianza de éxito con By The Wine. Estamos encantados de abrir las puertas en Oporto y de ofrecer la oportunidad de explorar la diversidad de nuestros vinos y la pasión por la experiencia vínica, en una ciudad que consideramos nuestra casa,”* afirma Gonçalo Sousa Machado, CEO de Sogrape Distribuição.

Ricardo Santos, socio gerente de By The Wine, afirma: *“Hace ya algún tiempo que queríamos abrir un segundo espacio en esta ciudad, dada su vinculación al vino y a Sogrape, pero solo hemos encontrado ahora el espacio que queríamos. Creo que la espera ha merecido la pena y que este espacio está a la altura de la tradición y de la innovación que nos definen.”*

Además de comidas, cenas y catas de vino, el espacio será el escenario de iniciativas de dinamización, como presentaciones de nuevas cosechas, programas especiales con enólogos y catas de vinos abiertas al público. Con un diseño que combina sofisticación y confort, incluye un techo forrado con botellas bordalesas, una barra central de 15 metros y una terraza de inspiración vinatera, By The Wine Porto promete ser una referencia para amantes del vino y visitantes.

### Horario de funcionamiento:

Martes a jueves desde las 19h00 hasta las 00h00

Viernes, sábados y domingos desde las 13h00 hasta las 00h00

Reservas:

+351 222 087 292

[www.bythewine.pt](http://www.bythewine.pt)

Dirección: Rua José Falcão, 107

4050-315 Oporto

### **Sobre Sogrape**

Fundada en 1942 por Fernando Van Zeller Guedes, Sogrape nació para mostrarle al mundo la calidad de los vinos portugueses. De una bodega en la región del Douro enfocada en la producción de Mateus Rosé, esta empresa familiar se hizo global, con presencia en más de 120 mercados. Posee hoy más de 1.600 hectáreas de viña distribuidas por Portugal, España, Chile, Argentina y Nueva Zelanda. Movidos por el propósito de aportar Amistad y Felicidad a todos aquellos con quienes se relaciona a través de sus excelentes vinos, el espíritu familiar y la cultura de equipo de alto rendimiento que se vive en Sogrape son clave en el camino de éxito que desde hace 80 años viene construyendo.

Bajo el mando de Fernando da Cunha Guedes, actual presidente y representante de la 3ª generación de la familia fundadora, la empresa líder en Portugal quiere repartir Sograpiness por el mundo y afirmarse como catalizadora de un cambio social positivo, respetando los límites del planeta en la construcción de un futuro más sostenible e inclusivo.

Para saber más, por favor contactar con:

Llorente & Cuenca

Carla Martins – [cmartins@lyc.global](mailto:cmartins@lyc.global)

Rita Paulo – [rita.paulo@lyc.global](mailto:rita.paulo@lyc.global)



Sea responsable. Beba con moderación.