

UM LANÇAMENTO

ESSÊNCIA DO VINHO E REVISTA BLUE WINE



A Essência do Vinho criou de raiz um CD intitulado de Wine Music, que foi lançado durante o Essência do Vinho. Pretende cativar um público jovem e aumentar a sua ligação com o vinho, estimulando momentos de partilha e de convívio.

A música, a comida e o vinho estão muitas vezes presentes no nosso dia-a-dia. O chill out, vertente repousada e atmosférica da música electrónica, é o género musical que melhor acompanha a onda “trendy” do vinho e da gastronomia. Tínhamos vontade de lançar um CD com boa música para ouvirmos em qualquer sítio, enquanto bebemos um copo de vinho. Por isso chegamos ao WINE MUSIC.



MULTIPLIQUE O SEU PRAZER, ENTRE NO NOVO ESPÍRITO DO VINHO...

Para nós o vinho abre as portas a todo um estilo de vida. Uma vida rica de emoções, onde se juntam os amigos, um final de tarde divertido, um copo de um bom vinho, um ambiente cuidado, e uma música que acompanhe o nosso estado de espírito. Cada tema deste CD inspira-se nesses momentos, para nós perfeitos, onde tudo se une para um maior prazer dos sentidos. Essência do Vinho e a Revista Blue Wine, são a melhor maneira de os enófilos conhecerem em Portugal o fascinante mundo do vinho... Desejamos que um público mais jovem que acompanha as últimas tendências se junte a nós e que entre no novo espírito do vinho. Convidamo-los assim a pôr a tocar o Wine Music, a abrir uma garrafa de um bom vinho e deixar-se levar... para que possam multiplicar o seu prazer.



LEVE O VINHO SEMPRE CONSIGO...

O WINE MUSIC apresenta ainda algumas dicas práticas para ajudar os iniciados a entrarem no universo do vinho. Neste primeiro lançamento discográfico, a Essência do Vinho e a Revista Blue Wine contaram com o apoio da “Dão Sul”, um dos produtores nacionais que melhor interpreta a necessidade de encontrar novas formas de comunicação para atrair novos consumidores de vinho. O WINE MUSIC estará à venda durante o evento “PEIXE EM LISBOA”, e poderá também ser adquirido numa primeira fase através do telefone 22 2088499 por 10 Euros + portes ou através do site www.revistabluewine.com.