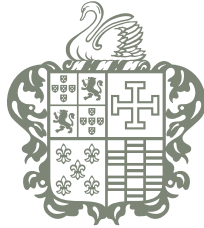




QUINTA DAS  
CARVALHAS

PORTUGUÊS



QUINTA DAS  
CARVALHAS





# Uma propriedade icónica enraizada no coração do Douro há quase 300 anos. A Quinta das Carvalhas conta uma história de tradição e paixão pela viticultura e pelo vinho.

Situada na margem esquerda do Rio Douro, em frente à vila do Pinhão, a Quinta é um legado vivo da viticultura duriense. Com 30 hectares de vinhas velhas, plantadas até 1970 e em excelente estado, alberga uma impressionante coleção de castas autóctones, que contam a rica história desta região vinhateira.

Das altitudes moderadas às encostas mais elevadas, o *terroir* da Quinta das Carvalhas oferece uma incrível diversidade de exposições solares e altitudes, onde cada parcela revela um sub-*terroir* capaz de originar vinhos com características únicas.

Orgulhamo-nos de ter a Quinta das Carvalhas como uma referência de sustentabilidade – um santuário cativante de biodiversidade, onde mais de 200 espécies de plantas coabitam em harmonia com as vinhas e os olivais, criando um ecossistema único e equilibrado.

Com 300 hectares de floresta e 140 hectares de vinhas cuidadosamente cultivadas, somos guardiões não só da tradição vitivinícola, mas também da natureza.



# História

## XVIII

As primeiras referências escritas à Quinta das Carvalhas datam de 1759.

## XIX

As origens da Quinta das Carvalhas estão ligadas à prestigiada família Castro e Sande, de São João da Pesqueira. Nos anos seguintes, a propriedade passou por vários proprietários, até que, em 1881, foi adquirida por Miguel de Souza Guedes, um dos mais importantes comerciantes de Vinho do Porto da época.

Um ano após a aquisição da Quinta, e perante a crescente limitação na produção de uvas devido aos estragos causados pela filoxera, Souza Guedes iniciou um ambicioso programa de reconversão das vinhas, com o objetivo de restaurar a reputação e o prestígio deste magnífico *terroir*.

## XX

Em 1953, Manuel da Silva Reis adquiriu a empresa Miguel de Souza Guedes e Irmão, Lda., tornando-se o proprietário da Quinta das Carvalhas, que hoje permanece como uma das mais emblemáticas propriedades do Douro e a mais importante no portefólio da Real Companhia Velha.





# Viticultura & Enologia

## Viticultura



**Álvaro Martinho**  
Diretor de Viticultura

Álvaro iniciou a sua carreira profissional em 1997, na Quinta das Carvalhas. Foi o responsável pela importante transformação da viticultura da propriedade no início do milénio e é, atualmente, uma das figuras mais relevantes da viticultura duriense.

**“As Carvalhas é uma quinta que produz de forma muito autêntica, com uma identidade muito própria.”**

## Enologia



**Jorge Moreira**  
Diretor Técnico e de Enologia

Jorge Moreira é um dos enólogos portugueses mais reconhecidos, com projetos nas regiões do Douro e do Dão. Começou a colaborar com a Quinta das Carvalhas em 1996 e assumiu o cargo de diretor técnico em 2010.

Fez parte do grupo de jovens enólogos e produtores que, no início do milénio, protagonizou a transformação da região do Douro, contribuindo para o reconhecimento mundial dos vinhos DOC Douro.

Foi o principal impulsionador da criação do vinho DOC Douro Quinta das Carvalhas Vinhas Velhas.

**“Trabalhar nesta quinta dá-me um enorme prazer, pela personalidade e carácter vincado dos vinhos aqui produzidos. Vinhos elegantes e subtis, com uma acidez marcada.”**



**Pedro O Silva Reis**  
Enólogo

Pedro é o membro da família Silva Reis dedicado à Enologia, tendo iniciado a sua carreira na vindima de 2017. Apaixonado pelo *terroir* do Douro e pelas vinhas velhas, a sua criatividade e cultura vínica têm influenciado de forma marcante o estilo dos vinhos produzidos na Quinta das Carvalhas.

**“A diversidade do *terroir* das Carvalhas permite-nos ser criativos e olhar para o futuro com otimismo, em busca de novos estilos e perfis.”**

# Área de Vinha



“A Quinta das Carvalhas é especial pela sua localização privilegiada no coração do Douro e pelas suas vinhas velhas, que se mantêm em excelente estado.”

**Jorge Moreira**  
Diretor Técnico e de Enologia

140<sup>ha</sup> ÁREA  
TOTAL  
DE VINHA

30<sup>ha</sup>

**Vinhas Velhas Tradicionais**  
Plantadas entre 1920 e 1970,  
em *field blend*

Mistura de mais de  
40 variedades autóctones

Vinhas com idades entre os 50 e 90 anos  
em que a variedade de castas  
lhes conferem uma enorme riqueza  
e diversidade.

29<sup>ha</sup>

**Vinhas Plantadas**  
entre 1980 e 1996

Parcelas monovarietais de  
Touriga Franca, Tinta Roriz,  
Tinta Barroca e algumas parcelas  
tradicionais em *field blend*.

As vinhas plantadas entre o início  
da década de 1980 e 1996 foram  
desenvolvidas com o objetivo de  
melhorar a produtividade por área  
e, ao mesmo tempo, garantir a  
qualidade, com base no conhecimento  
aprofundado das castas utilizadas,  
permitindo assim obter vinhos DOC  
de qualidade superior.

81<sup>ha</sup>

**Vinhas Plantadas Após 1996**

Parcelas monovarietais de castas clássicas do Douro, como  
Touriga Nacional e Tinto Cão, bem como castas autóctones  
raras e em risco de extinção, como Tinta Francisca, Rufete,  
Malvasia Preta e Cornifesto.

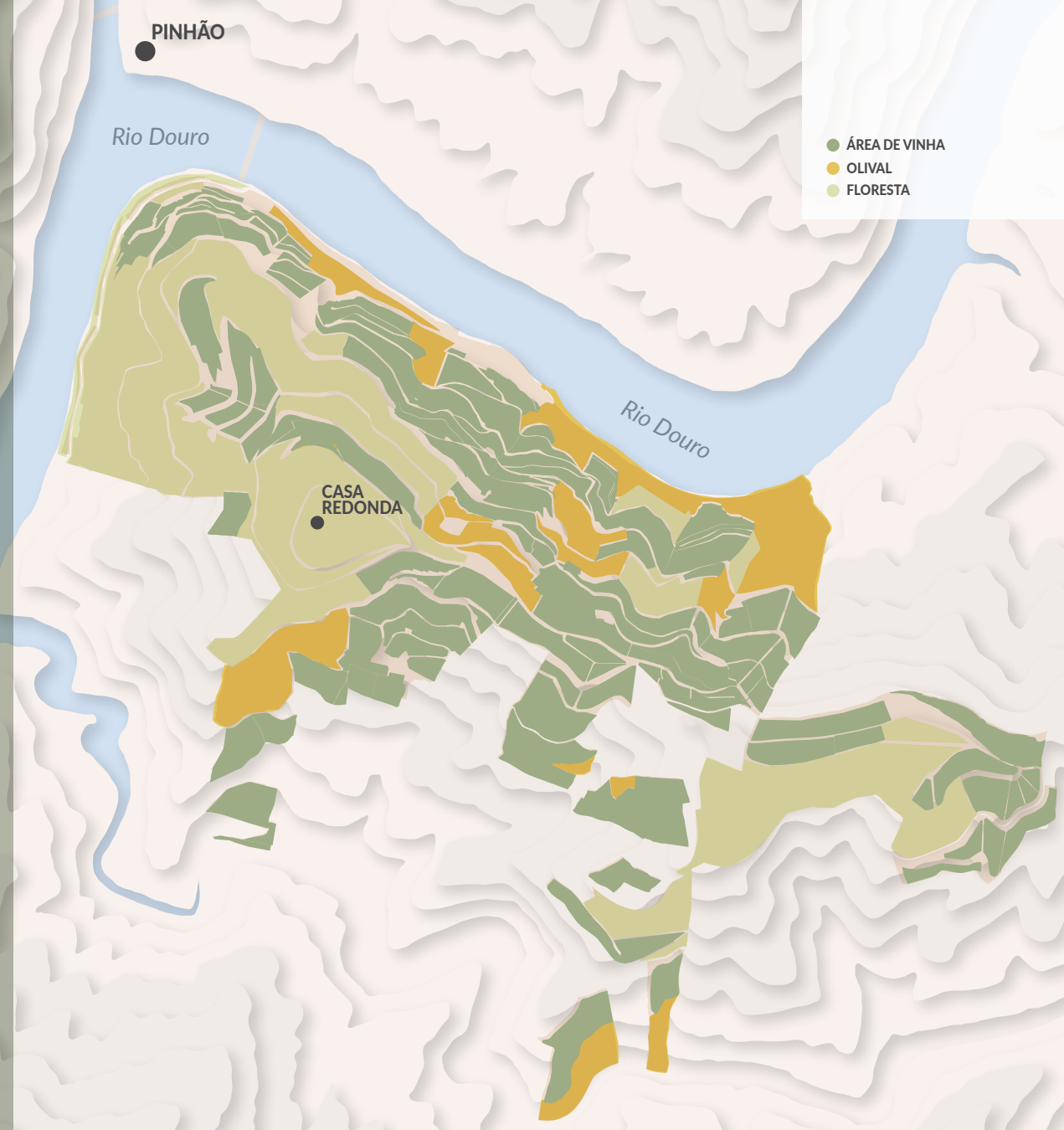
Estas vinhas conjugam de forma exemplar os três pilares que sustentam  
a nossa filosofia de qualidade: O lugar (clima, solo e topografia); as técnicas vitícolas  
e enológicas; e a seleção de castas.



# Quinta das Carvalhas

*“A diversidade de condições  
na Quinta das Carvalhas confere  
aos seus vinhos grande originalidade  
e complexidade.”*

Álvaro Martinho  
Diretor de Viticultura



## Exposição solar



65ha  
Quadrante Sul

75ha  
Quadrante Norte, direção Nordeste

## Encostas



40%-70%

## Condições climáticas

658mm  
Precipitação anual  
(média dos últimos 30 anos)

16,3°C  
Temperatura Média Anual

22,7°C  
Temperatura média de abril a setembro

## Altitudes



80-500m

## Solo



› Textura média  
› Solo com reação ácida  
› Baixa fertilidade e baixo teor de matéria orgânica (menos de 1%)

# Classificação de Vinha

A Quinta das Carvalhas possui 140 hectares de vinha, divididos em 77 parcelas.

A maioria destas parcelas está classificada como classe A (a classificação mais alta) segundo o sistema de classificação do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, concebido especificamente para a produção de Vinho do Porto.

Embora a Quinta das Carvalhas produza Vinho do Porto há quase 300 anos – com as suas melhores parcelas para Vinho do Porto amplamente reconhecidas – o conhecimento do potencial equivalente para os vinhos DOC Douro era, até recentemente, bastante limitado.

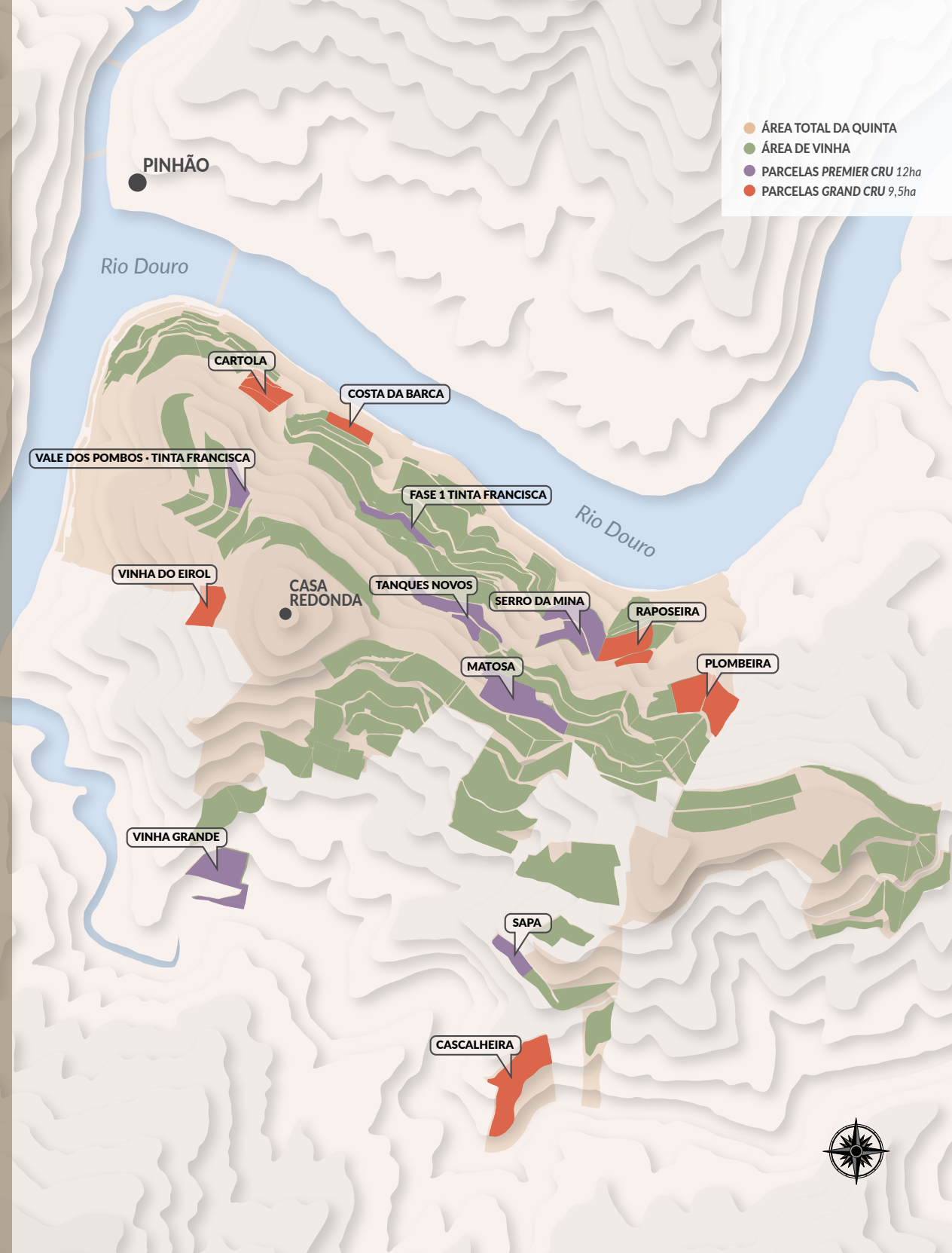
*“A nossa experiência na produção de vinhos DOC Douro desde 1997 levou-nos a criar uma classificação própria para cada uma das 77 parcelas da Quinta das Carvalhas. A motivação para este trabalho surgiu da descoberta de que um pequeno número de parcelas, representando menos de 15% da área total de vinha, produzia vinhos com uma singularidade e carácter comparáveis aos grandes vinhos do mundo.”*

Jorge Moreira  
Diretor Técnico e de Enologia

Assim, estabelecemos duas categorias para distinguir as parcelas com um nível de qualidade muito superior ao das restantes vinhas da propriedade:

- › **Parcelas Grand Cru** – parcelas que produzem vinhos de qualidade excecional
- › **Parcelas Premier Cru** – parcelas que produzem vinhos de qualidade muito elevada

Das 77 parcelas da Quinta, 6 foram classificadas como **Grand Cru**, representando apenas 7% da área total de vinha. Outras 7 parcelas foram classificadas como **Premier Cru**, correspondendo a 8% da área total.





# Vinhos do Douro



*“Os vinhos Carvalhas  
Douro DOC são subtis  
e elegantes, onde a acidez  
define o vinho.”*

**Jorge Moreira**  
Diretor Técnico e de Enologia





## Quinta das Carvalhas

# Vinhas Velhas

Este vinho é produzido a partir de três parcelas de vinhas, pós-filoxera, com exposição a norte, plantadas na década de 1930, que contêm mais de vinte castas nativas plantadas numa única parcela.

A parcela Raposeira confere densidade e riqueza ao lote, apresentando uma expressão de fruta mais direta e honesta. Os taninos são encorpados e suaves, proporcionando volume e equilíbrio ao vinho.

As parcelas Cartola e Costa da Barca são sempre vinificadas juntas no mesmo lagar tradicional. Estas parcelas aportam notas de frutos do bosque e um caráter mais austero e químico. Destacam-se pela acidez mais elevada, complexidade e um perfil distintivo e original.

Parcela **Raposeira**  
Classificação da vinha **Grand Cru**  
Casta **Field blend**  
Mistura de variedades  
Porta-enxerto **Rupestris du Lot**  
Área total **2,7ha**  
Ano de plantação **1932**  
Sistema **Vinha tradicional**  
Altitude **200-300m**  
Exposição **Norte**

Parcela **Costa da Barca**  
Classificação da vinha **Grand Cru**  
Casta **Field blend**  
Mistura de variedades  
Porta-enxerto **Rupestris du Lot**  
Área total **0,7ha**  
Ano de plantação **1932**  
Sistema **Vinha tradicional**  
Altitude **200m**  
Exposição **Norte**

Parcela **Cartola**  
Classificação da vinha **Grand Cru**  
Casta **Field blend**  
Mistura de variedades  
Porta-enxerto **Rupestris du Lot**  
Área total **1,3ha**  
Ano de plantação **1932**  
Sistema **Vinha tradicional**  
Altitude **200m**  
Exposição **Norte**

### PERFIL DO VINHO

Este vinho revela uma enorme complexidade aromática, refletindo a intensidade e profundidade das vinhas velhas, combinada com um perfil fresco, típico das vinhas com exposição a norte. No nariz, encanta com aromas de bosque, destacando notas de frutos negros, ervas silvestres, especiarias e terra molhada, acompanhados por subtilíssimos toques de baunilha, demonstrando uma harmoniosa integração com a madeira. No palato, apresenta excelente volume, é potente e estruturado, mas elegante, com a concentração e profundidade características de vinhas de baixa produção. Taninos firmes e redondos, com sabores realçados por uma acidez equilibrada, que proporcionam uma prova longa e persistente.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Na adega, as uvas são submetidas ao antigo processo de pisa a pé em lagares tradicionais de granito, permitindo um maior contacto entre o mosto e as películas, resultando numa extração suave mas constante. Este método mantém-se crucial para a produção de grandes vinhos tintos, conferindo um perfil aromático muito complexo e ao mesmo tempo refinado, bem como uma estrutura forte com taninos de elevada qualidade.

Após a fermentação alcoólica, o vinho é envelhecido em barricas de carvalho francês (20% carvalho novo) durante 12 meses, sob temperatura controlada, permitindo a máxima expressão da personalidade destas vinhas centenárias.



●●●●● Complexidade  
●●●●● Corpo  
●●●●● Intensidade aromática  
Temperatura de serviço **14-16°C**







## Quinta das Carvalhas

# Vinha do Eirol

Localizada numa zona remota da propriedade, a cerca de 350 metros de altitude, com exposição a oeste, esta vinha muito antiga, plantada em socalcos tradicionais suportados por muros de pedra centenários, reflete um lado muito fino e selvagem do Douro. Produz um vinho elegante, mas de grande complexidade e expressão aromática.

Parcela **Eirol**  
Classificação da vinha **Grand Cru**  
Casta **Field blend**  
Mistura de variedades  
Porta-enxerto **Rupestris du Lot**  
Area Total **1,2ha**  
Ano de plantação **Década de 1920**  
Sistema **Vinha tradicional – poda curta**  
Altitude **310-350m**  
Exposição **Oeste**

### PERFIL DO VINHO

Um vinho que se destaca dos habituais vinhos do Douro pela sua cor granada e menor extração. No nariz, é muito fresco e expressivo, com notas de frutos vermelhos e citrinos, harmoniosamente combinadas com nuances vegetais, herbais e minerais. No palato, é amplo e altamente sedutor, com sabores frescos e originais, sugerindo nuances de bosque e frutos silvestres, terminando com grande intensidade e persistência.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Após uma colheita manual rigorosa, as uvas são transportadas para a adega em caixas de 20 kg. Segue-se uma meticulosa triagem manual, e os cachos são colocados num pequeno balseiro de madeira, onde apenas 30% dos cachos são desengaçados e esmagados.

A fermentação alcoólica decorre a 24-26°C, com pisa suave e remontagens feitas manualmente, assegurando uma extração cuidada e equilibrada. Após a fermentação, o vinho realiza a fermentação maloláctica e é envelhecido em barricas e toneis de carvalho francês usados.



●●●●● Complexidade  
●●○○○ Corpo  
●●●●○ Intensidade aromática  
Temperatura de serviço **14-16°C**





## Quinta das Carvalhas

# Tinta Francisca

O Quinta das Carvalhas Tinta Francisca provém de duas parcelas desta casta plantadas no início do milénio, em duas localizações distintas.

A parcela Vale dos Pombos, com exposição a oeste e situada a cerca de 300 metros de altitude, produz vinhos com uma estrutura mais marcada e uma expressão de fruta mais madura.

A parcela Fase 1, com exposição a norte e a aproximadamente 220 metros de altitude, revela um carácter vegetal mais pronunciado, com maior acidez e tensão, conferindo frescura e verticalidade ao lote.

Parcela **Fase 1 - Tinta Francisca**  
Classificação da vinha **Premier Cru**  
Casta **Tinta Francisca**  
Porta-enxerto **1103P**  
Área total **0,8ha**  
Ano de plantação **2002**  
Sistema **patamares de 1 linha**  
Altitude **220m**  
Exposição **Norte**

Parcela **Vale dos Pombos**  
Classificação da vinha **Premier Cru**  
Casta **Tinta Francisca**  
Porta-enxerto **1103P**  
Área total **0,9ha**  
Ano de plantação **2001**  
Sistema **Vinha vertical**  
Altitude **300m**  
Exposição **Oeste**

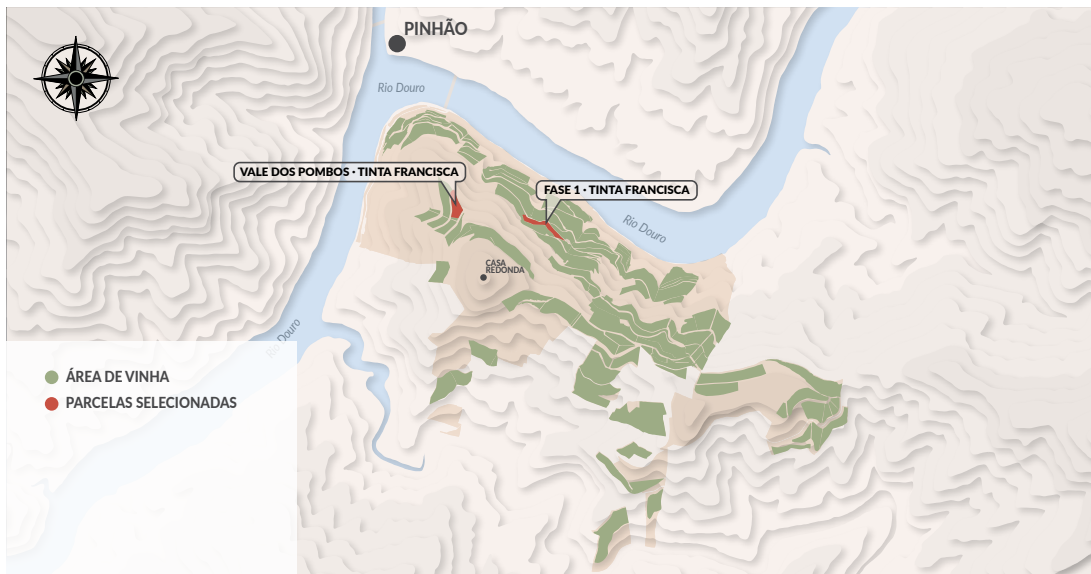
### PERFIL DO VINHO

Um vinho extremamente original, com uma bela cor granada e um nariz muito refinado, onde se destacam aromas intensos de frutos do bosque, amora madura e subtis impressões vegetais, que conferem complexidade e finesse.

Na boca, é intenso e amplo em sabor, com taninos presentes mas frescos e vibrantes, revelando elegância, sofisticação e um final longo.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas são colhidas manualmente e transportadas para a adega em caixas de 20 kg. Após uma cuidada triagem manual, os cachos são desengaçados e as uvas ligeiramente esmagadas antes de serem transferidas para o depósito de fermentação. A fermentação alcoólica decorre em cubas de inox, entre 24 e 26°C. O vinho estagia posteriormente durante 12 meses em barricas de carvalho francês usadas.



●●●●● Complexidade  
●●●●● Corpo  
●●●●● Intensidade aromática  
Temperatura de serviço **14-16°C**







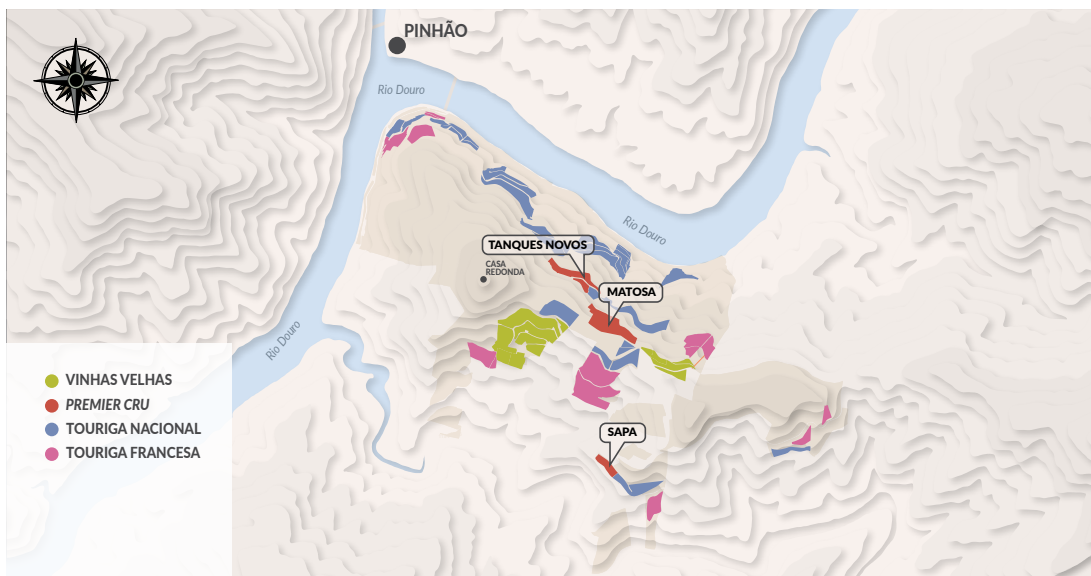
## Quinta das Carvalhas

# Reserva

O Quinta das Carvalhas Reserva representa o estilo mais clássico desta propriedade, incorporando as várias expressões do seu *terroir* rico e diverso, com parcelas localizadas tanto nos quadrantes norte como sul da Quinta.

Este vinho nasce da ambição de retratar a Quinta através da sua história e tradição. Embora procuremos inovar e explorar novas castas e abordagens, é no estilo clássico do Douro que celebramos a nossa identidade e o nosso respeito pelo *terroir*. Nas vinhas velhas do quadrante norte da propriedade encontramos a estrutura, complexidade e profundidade que caracterizam este vinho, enquanto as parcelas com exposição a sul contribuem com um perfil mais redondo e sedutor.

Parcelas **Diversas parcelas, incluindo vinhas *premier cru***  
Casta **Vinhas Velhas, Touriga Nacional, Touriga Francesa**  
Ano de plantação **Década de 1930, 2001**  
Sistema **Vinha tradicional, vinha ao alto e patamares**  
Altitude **200-300m**  
Exposição **Norte / Sul**



### PERFIL DO VINHO

Apresenta uma bela e intensa cor rubi, com aromas varietais frescos e intensos, como fruta vermelha madura, frutos do bosque, ervas e subtis notas de madeira bem integrada, revelando grande complexidade.

É um vinho encorpado, mas simultaneamente fresco, vibrante e equilibrado, com sabores de fruta preta e madeira muito bem integrada. Termina com um final longo e persistente, coroado por uma excelente acidez.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas são colhidas manualmente e transportadas para a adega em caixas de 20 kg. Após uma cuidadosa seleção manual, os cachos provenientes das vinhas velhas são desengaçados e colocados em lagares de granito, onde a fermentação decorre com a tradicional pisa a pé.

Os cachos da casta Touriga Nacional são desengaçados e as uvas ligeiramente esmagadas antes de serem transferidas para cubas de fermentação. A fermentação alcoólica decorre em condições de temperatura controlada, entre 24 e 26°C.

O vinho estagia depois em barricas de carvalho francês, sendo 20% novas e 80% usadas, durante um período de 12 meses antes do engarrafamento.



●●●●● Complexidade  
●●●●● Corpo  
●●●●● Intensidade aromática  
Temperatura de serviço **14-16°C**



## Quinta das Carvalhas

# Touriga Nacional

A Touriga Nacional é a casta tinta mais plantada na Quinta das Carvalhas, representando cerca de 25 hectares da área total de vinha. Neste magnífico *terroir*, a Touriga Nacional plantada com exposição a norte revela-se muito refinada e elegante, com notas cítricas de bergamota e frutos vermelhos mais frescos como a cereja e framboesa. Em contraste, as parcelas da mesma casta com exposição a sul expressam maior estrutura, com notas florais de violeta e de frutos pretos maduros como a amora e ameixa.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas são colhidas manualmente e transportadas para a adega em caixas de 20 kg.

Após uma cuidadosa seleção manual, os cachos são desengaçados e as uvas são suavemente esmagadas antes de serem transferidas para o depósito de fermentação.

A fermentação alcoólica do mosto decorre em cubas de inox, a temperaturas controladas entre 24 e 26°C. O vinho estagia durante 12 meses em barricas de carvalho francês, novas e usadas, antes de ser engarrafado.

### PERFIL DO VINHO

O Quinta das Carvalhas Touriga Nacional é um vinho complexo, com grande carácter varietal, apresentando aromas clássicos de violeta, complementados por notas de bergamota e citrinos. Embora intenso e expressivo, revela-se um vinho fresco e elegante, que proporciona grande prazer quando jovem e vibrante, mas que também surpreende quem opta por aguardar a sua evolução em garrafa.

●●●●○ Complexidade  
●●●●○ Corpo  
●●●●● Intensidade aromática  
Temperatura de serviço **14-16°C**



## Quinta das Carvalhas

# Tinto

O Quinta das Carvalhas Tinto é um vinho que reflete verdadeiramente o carácter da propriedade, sendo elaborado a partir de diversas parcelas de vinha situadas a altitudes e exposições variadas ao longo da quinta.

Este tinto incorpora tanto o estilo clássico da Quinta das Carvalhas como o da própria região do Douro. As vinhas a maior altitude conferem ao vinho frescura e elegância, enquanto as vinhas a altitudes mais baixas proporcionam estrutura e potência.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas são colhidas manualmente e transportadas para a adega em caixas de 20 kg.

Após uma cuidadosa seleção manual, os cachos são desengaçados e as uvas ligeiramente esmagadas, antes de serem transferidas para o depósito de fermentação.

A fermentação alcoólica decorre em cubas de inox, entre 24 e 26°C. O vinho estagia durante 12 meses em barricas usadas de carvalho francês e em tonéis de grande volume, antes de ser engarrafado.

### PERFIL DO VINHO

O Quinta das Carvalhas Tinto apresenta-se habitualmente como um vinho de cor rubi intensa e bonita, com um perfil aromático muito fresco, onde se destacam aromas de frutos do bosque e citrinos maduros, combinados com subtis nuances terrosas e ervas silvestres, criando um carácter muito intenso e complexo.

No paladar, evidencia a sua estrutura duriense, com um sabor encorpado, que reflete o perfil aromático, complementado por taninos redondos e suculentos. O final de boca é longo, fresco e persistente.

●●●●○ Complexidade  
●●●●○ Corpo  
●●●●○ Intensidade aromática  
Temperatura de serviço **14-16°C**







## Quinta das Carvalhas

# Branco

O Quinta das Carvalhas Branco foi criado em 2010, fruto de uma abordagem ambiciosa às pequenas parcelas de castas brancas localizadas num dos pontos mais altos da propriedade, onde as castas Viosinho e Gouveio beneficiam da altitude (+400 m) e das brisas frescas, condições ideais para a maturação das uvas brancas.

A presença do Viosinho oferece ao vinho a sua estrutura e carácter generoso, sendo esta uma uva conhecida pela sua notável capacidade para interagir com a madeira. Por sua vez, o Gouveio aporta frescura, mineralidade, acidez e elegância, elementos fundamentais para o perfil equilibrado e distinto deste branco duriense.

Parcela **Cruz**  
Casta **Viosinho**  
Porta-enxerto **1103P**  
Área total **3,1ha**  
Sistema **Patamares de 1 linha**  
Altitude **480m**  
Exposição **Nascente**

Parcela **Serra das Galgas**  
Casta **Gouveio**  
Porta-enxerto **Rupestris du Lot**  
Área total **0,8ha**  
Sistema **Vinha ao alto**  
Altitude **470m**  
Exposição **Nascente**

### PERFIL DO VINHO

O Quinta das Carvalhas Branco apresenta uma cor citrina, destacando-se pela sua complexidade e frescura. No nariz, revela notas intensas mas delicadas de flor de laranjeira e damasco, complementadas por nuances de sílex e flores secas, com uma excelente integração da madeira do estágio.

No paladar, oferece uma excelente estrutura e textura, com um volume de sabores frutados combinado com um perfil fresco e tenso, conferindo-lhe uma acidez vibrante e uma notável persistência no final de boca.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas são cuidadosamente colhidas à mão e transportadas em caixas de 20 kg para a adega. Após uma minuciosa seleção manual, os cachos são desengaçados e as uvas são suavemente prensadas numa prensa pneumática, seguindo-se uma decantação de 24 horas.

A fermentação alcoólica inicia-se em cubas de aço inoxidável a temperaturas controladas entre 14-16°C. Durante a fermentação, o vinho é transferido para barricas de carvalho francês de 500 L (30% novas e 70% usadas), onde termina a fermentação e estagia durante 6 meses em contacto com borras finas, com bâtonnage quinzenal.



●●●●● Complexidade  
●●●●○ Corpo  
●●●●○ Intensidade aromática  
Temperatura de serviço **10-12°C**





# Vinhos do Porto



*“A Quinta das Carvalhas é uma das propriedades mais emblemáticas do Douro, com uma longa tradição na produção de vinhos do Porto, representando a autenticidade de uma região capaz de produzir vinhos que perduram por décadas e até séculos.”*

**Jorge Moreira**  
Diretor Técnico e de Enologia





## Quinta das Carvalhas

# Vintage

O Vintage da Quinta das Carvalhas é um lote das cinco parcelas de maior qualidade para Vinho do Porto na propriedade. Cada parcela oferece características distintas que enriquecem o lote final.

### Vinha da Cascalheira

Uma vinha adulta, predominantemente Touriga Nacional, com orientação a sul e baixa altitude, produzindo vinhos do Porto com um perfil floral e frutado, e taninos vivos e elegantes. Esta parcela confere intensidade aromática, frescura e identidade ao lote.

### Vinha da Raposeira

Uma vinha muito antiga, virada a norte, que constitui a espinha dorsal do nosso Vintage. Proporciona estrutura, complexidade e corpo ao lote, com aromas que combinam frutos maduros e frutos do bosque, acompanhados de excelente acidez e tensão.

### Vinha da Serro Mina

Vinha muito antiga, virada a norte, que adiciona complexidade com notas terrosas, ervas selvagens e frutos escuros.

### Vale dos Pombos Sousa

Uma vinha adulta que aporta intensidade de cor, potência, aromas mais terciários (tabaco e especiarias) e uma acidez notável ao lote.

### Vinha Grande

Uma vinha muito antiga, virada a sul e de baixa altitude, que acrescenta um lado mais doce e sedutor, com notas de frutos vermelhos e licor de groselha; encorpado e suave, mas profundo e complexo.

Os Vinhos do Porto Vintage representam a quintessência dos vinhos produzidos na Quinta das Carvalhas. Elaborados a partir de parcelas cuidadosamente selecionadas de vinhas velhas com exposições tanto a norte como a sul, bem como de vinhas maduras de Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão, estes vinhos exibem um imenso poder e qualidade. São reconhecidos pela sua notável complexidade aromática, riqueza em taninos e excelente acidez, que lhes conferem um grande potencial de envelhecimento em garrafa.

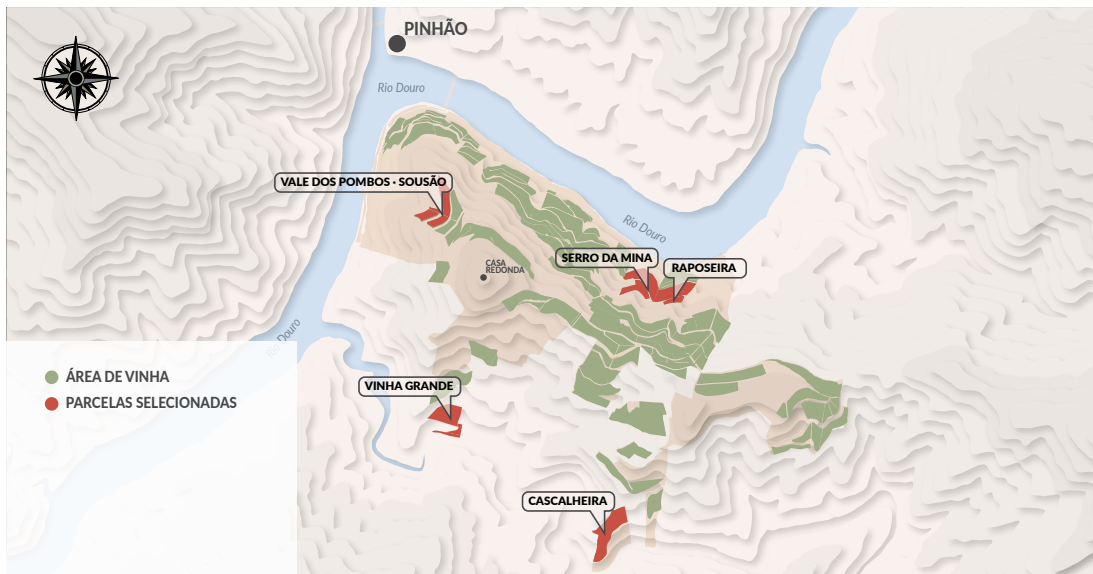
Os Vinhos do Porto Vintage são produzidos apenas em anos de excelência e representam uma pequena parte da colheita.

●●●●● Complexidade  
●●●●● Corpo  
●●●●● Intensidade aromática  
Temperatura de serviço **14-16°C**

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas são pisadas a pé em lagares tradicionais de granito que, devido à sua forma, permitem um contacto perfeito entre o mosto e as películas, possibilitando uma maior extração. A fermentação é interrompida pela adição de aguardente vínica, seguida de envelhecimento em pequenos balseiros durante um período de 2 anos. O vinho é engarrafado entre o segundo e o terceiro ano após a vindima.

Colheitas Vintage  
1962, 1963, 1967,  
1970, 1997, 2001,  
2004, 2005, 2007,  
2008, 2009, 2011,  
2012, 2013, 2015,  
2016, 2017, 2018,  
2019, 2020



## Unfiltered Quinta das Carvalhas LBV Porto

Os Late Bottled Vintage são vinhos de excelente qualidade, originários de uma única vindima indicada no rótulo. Engarrafados entre o quarto e o sexto ano após a vindima, os LBV, ao contrário dos Vintage, beneficiam de um envelhecimento considerável em cubas de madeira, o que lhes confere um paladar mais suave, tornando-os ideais para consumo ainda jovens. O LBV da Quinta das Carvalhas é produzido a partir de parcelas selecionadas de vinhas velhas, plantadas na propriedade há quase um século.

●●●●○ Complexidade  
●●●●○ Corpo  
●●●●○ Intensidade aromática  
Temperatura de serviço **14-16°C**

### PERFIL DO VINHO

Normalmente, os LBV da Quinta das Carvalhas são vinhos muito refinados, de cor rubi com tonalidades violetas. No nariz, revelam notas de amoras, alcaçuz, esteva e chocolate negro, criando um perfil muito elegante e cativante. No paladar, a elegância continua, com uma concentração rica de sabores, sustentada por taninos firmes e vibrantes que proporcionam equilíbrio e bom potencial gastronómico. São vinhos longos, frescos e cheios de sabores frutados.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Através de uma vindima manual e rigorosa, selecionamos as melhores uvas de parcelas de vinhas velhas, que são pisadas a pé em lagares de pedra tradicionais e fortificadas da mesma forma. Engarrafados entre o quarto e o sexto ano após a vindima, os LBV, ao contrário dos Portos Vintage, beneficiam de um envelhecimento significativo em cubas de madeira.



## Quinta das Carvalhas Reserva Ruby

O Quinta das Carvalhas Reserva Ruby é um Porto produzido a partir das castas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinto Cão plantadas na quinta. A designação “Reserva” é, assim, atribuída a um Ruby de qualidade superior.

●●●●○ Complexidade  
●●●●○ Corpo  
●●●●○ Intensidade aromática  
Temperatura de serviço **14-16°C**

### PERFIL DO VINHO

Com uma cor rubi e boa estrutura, este vinho é rico em aromas de frutos vermelhos maduros, com notas de esteva e nuances da floresta. Caracteriza-se pela suavidade e harmonia no paladar.

### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

A fermentação do Reserva Ruby realiza-se em cubas de inox, seguida de envelhecimento em balseiros de madeira durante 4 anos, o que lhe confere a designação de Reserva Ruby.





## Quinta das Carvalhas

# Reserva Tawny

Quando os Vinhos do Porto de qualidade são envelhecidos em madeira, perdem gradualmente a sua cor púrpura intensa e adquirem o delicado tom âmbar conhecido como Tawny. Simultaneamente, a fruta simples do Porto jovem vai dando lugar a uma vasta gama de sabores subtis e suaves.

Os Portos Reserva Tawny são lotes de vinhos de qualidade que desenvolveram aromas e sabores refinados, como resultado do envelhecimento em balseiros de carvalho seleccionados, de diferentes dimensões, durante um período de até 7 anos.

●●●●○ Complexidade  
●●●●○ Corpo  
●●●●○ Intensidade aromática  
Temperatura de serviço 12-14°C

Cada lote respeita o estilo e carácter da categoria, com os vinhos mais velhos a conferirem complexidade e maturidade, e os mais jovens a trazerem vigor e frescura.



## Quinta das Carvalhas

# Colheita

Os Vinhos do Porto Colheita da Quinta das Carvalhas resultam da seleção de vinhos de alta qualidade da propriedade, em anos excecionais, que apresentam potencial para envelhecimento em madeira. São lotes de um ano só, envelhecidos em vasilhas de madeira de diferentes dimensões – desde toneis de 7.500 litros a cascos de 550 litros – por um período mínimo de 7 anos.

O envelhecimento em madeira promove o desenvolvimento de aromas e sabores típicos da categoria Tawny que, com uma maturação prolongada, evoluem para vinhos muito complexos, mantendo sempre as características da colheita original. Como tal, são vinhos únicos e de grande originalidade.

Colheitas  
2015, 2007, 2002,  
2000, 1980, 1976



Quinta das Carvalhas

# Tawnies de Idade

*“Os Portos Tawny com indicação de idade da Quinta das Carvalhas são lotes elaborados a partir do vasto espólio de vinhos do Porto velhos da Quinta, envelhecidos nas caves de Vila Nova de Gaia. Os nossos lotes mantêm-se fiéis ao estilo que temos vindo a desenvolver ao longo de décadas, procurando sempre o equilíbrio entre a complexidade e a exuberância da idade, aliadas à energia dos vinhos mais jovens.”* Pedro Silva Reis Master Blender

●●●○ Complexidade  
●●●○ Corpo  
●●●○ Intensidade aromática  
Temperatura de serviço **12-14°C**

●●●○ Complexidade  
●●●○ Corpo  
●●●○ Intensidade aromática  
Temperatura de serviço **12-14°C**



## TAWNY 10 ANOS

Este lote de Porto 10 anos foi elaborado a partir de uma seleção de vinhos envelhecidos em cascos de carvalho, assim como em tonéis e balseiros de menor dimensão, sendo a sua base constituída em parte pelo lote anterior de 10 anos, complementado por uma seleção de Colheitas com idades em torno dos 10 anos.

Para conferir maior complexidade e dimensão à prova, é adicionada ao lote uma pequena percentagem de vinhos Colheita com mais de 25 anos, que é contrabalançada em igual medida pela utilização de vinhos mais novos. O resultado é um lote que combina frescura e jovialidade, com nuances de envelhecimento e grande complexidade.

## TAWNY 20 ANOS

Este lote de 20 anos foi elaborado a partir de uma seleção de mais de seis vinhos do Porto envelhecidos em cascos de carvalho, sendo a sua base constituída em parte pelo lote anterior de 20 anos, complementado por uma seleção de Colheitas com idades a rondar os 20 anos.

Na afinação do lote, confere-se maior complexidade e dimensão de prova através da adição de uma pequena percentagem de um Colheita muito velho (com cerca de 40 anos), que é contrabalançada em igual medida pela utilização de vinhos mais novos. O resultado é um blend em que a excentricidade da velhice é afinada com o vigor da juventude. Um lote de grande detalhe e elegância.



# Quinta das Carvalhas Tawnies Velhos

“Os Portos Tawny de 30 e 40 Anos da Quinta das Carvalhas são envelhecidos exclusivamente em cascos durante várias décadas. Mais do que resistirem ao tempo, são por ele refinados – um testemunho tanto da qualidade intrínseca dos componentes do lote como da mestria por detrás do seu processo de envelhecimento.” **Tiago Silva Reis** Port Blender

●●●●○ Complexidade  
●●●●○ Corpo  
●●●●○ Intensidade aromática  
Temperatura de serviço **12-14°C**

●●●●● Complexidade  
●●●●● Corpo  
●●●●● Intensidade aromática  
Temperatura de serviço **12-14°C**

## TAWNY 30 ANOS

Este lote de 30 anos foi elaborado a partir de uma base composta pelos lotes de Portos 40 anos e 20 anos da Quinta, com o objetivo de encontrar o equilíbrio entre estes dois estilos, sendo depois afinado com uma seleção de colheitas de excelência com mais de 40 anos, envelhecidas nos melhores cascos de carvalho.

Um lote que combina o melhor dos dois mundos: a generosidade e vigor de um Porto 20 anos, com a exuberância e concentração de vinhos com mais de 40 anos. Um lote em perfeita harmonia que oferece, na prova, um prazer imenso.

## TAWNY 40 ANOS

Este lote de 40 anos foi elaborado a partir de uma criteriosa seleção de vinho velhos de excelência com idades entre os 40 e 50 anos, envelhecidas nos melhores cascos de carvalho.

Como afinação, e seguindo o estilo da casa, é adicionado um ligeiro toque de vinhos menos marcados pelo casco, que, aliado à complexidade e exuberância dos vinhos mais velhos, traz equilíbrio, elegância e harmonia a este poderoso e singular blend.







*Edições Especiais*

# Tawnies Muito Velhos

*Edições limitadas de Vinhos do Porto  
Tawny raros e de grande complexidade,  
envelhecidos durante décadas nos melhores  
cascos de 600 litros, expressando  
a qualidade intrínseca e a individualidade  
dos vinhos base, assim como a mestria  
dos antigos e atuais master blenders.*



# Quinta das Carvalhas Tawny 50 Anos Collection

*A coleção Tawny 50 Anos da Quinta das Carvalhas é uma série de edições limitadas, cada uma criada a partir de Vinhos do Porto excepcionais envelhecidos em madeira, selecionados pela sua qualidade, carácter e individualidade. Cada edição apresenta uma seleção distinta de Vinhos do Porto, produzida em quantidades limitadas e nunca repetida.*

## Edition 225

É o segundo lançamento da Coleção 50 Anos, baseada nos excepcionais Portos Colheita de 1977 e 1976, que revelam uma notável complementaridade. O Colheita de 1977 oferece concentração, enquanto o 1976 apresenta um perfil mais suave, mas igualmente refinado.

O lote é ainda enriquecido com uma pequena percentagem de dois Portos excepcionais: um Very Old Tawny do final do século XIX, que aporta complexidade, riqueza e profundidade, e um Colheita da década de 1980, que acrescenta tensão e vitalidade ao *blend*.

●●●●● Complexidade  
●●●●● Corpo  
●●●●● Intensidade aromática  
Temperatura de serviço **12-14°C**

De cor âmbar com rebordo dourado, este vinho do Porto 50 Anos revela notas delicadas de damasco desidratado, nuances cítricas, flor de laranjeira, amêndoa amarga e noz, num conjunto aromático de grande harmonia.

Na boca, apresenta-se doce, generoso mas equilibrado, com apontamentos especiados e uma evidente nota de casco.

A acidez marcada confere uma sensação de leveza e vitalidade, prolongando-se num final longo, persistente e com inúmeras camadas de sabores.



Edição Especial  
Quinta das Carvalhas

# Tawny 80 Anos

A primeira edição do Quinta das Carvalhas 80 Anos Tawny é uma criação única, elaborada a partir de vinhos do Porto que remontam ao final do século XIX e início do século XX, limitada a 695 garrafas.

Denominada *The Impressionist*, inspira-se na analogia entre as características deste movimento artístico e a extraordinária profundidade e contraste que séculos de envelhecimento em cascos de carvalho proporcionam ao Vinho do Porto.

●●●●● Complexidade  
●●●●● Corpo  
●●●●● Intensidade aromática  
Temperatura de serviço 12-14°C

De cor âmbar acentuada com laivos esverdeados, o aroma revela-se muito intenso e de enorme complexidade, com notas de frutos secos, laranja desidratada, especiarias, madeira exótica e um toque de verniz.

Na boca, é muito generoso e sedoso com uma doçura profunda, mas perfeitamente equilibrada por uma acidez vibrante. Apesar de uma grande concentração e um final longo e extraordinariamente persistente, este Vinho do Porto prima pela elegância.







*Edição Especial*  
Quinta das Carvalhas

## Memories

A história deste Vinho do Porto remonta à vindima de 1867 na Quinta das Carvalhas. Trata-se, verdadeiramente, de uma recôndita memória viva do Séc. XIX preservada no tempo com meticuloso cuidado e quase religiosa devoção. Este Vinho do Porto prosseguiu o seu longo e paciente envelhecimento nas caves da Vila Nova de Gaia, em pipas de carvalho muito antigas, até atingir a perfeição, destacando-se uma sumptuosidade aromática e uma inesquecível dimensão de prova.

●●●●● Complexidade  
●●●●● Corpo  
●●●●● Intensidade aromática  
Temperatura de serviço **12-14°C**

Este extraordinário Vinho do Porto muito velho da colheita de 1867 foi refrescado com uma pequena quantidade da colheita de 1900, que lhe proporcionou vigor e frescura.







ESPÉCIES  
DIFERENTES DE  
FLORA

141



# Fauna & Flora

ESPÉCIES DE  
ORQUÍDEAS

3



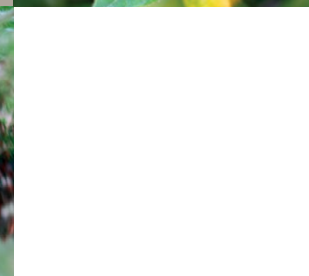
ESPÉCIES DE  
UMBELÍFERAS

13



ESPÉCIES DE  
ÁRVORES  
E ARBUSTOS

32



ESPÉCIES DE  
MALMEQUERES,  
DENTES-DE-LEÃO,  
CARDOS

13



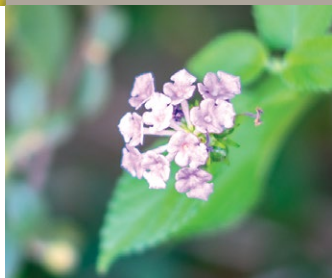
ESPÉCIES DE  
LEGUMINOSAS (trevos,  
ervilhacas, etc.)

25



ESPÉCIES DE  
CRUCÍFERAS (goivos,  
mostardas, etc.)

50



ESPÉCIE DE  
FETOS

1





# Espécies de plantas\*

## ÁRVORES E ARBUSTOS

- 1. *Arbutus unedo* · medronheiro
- 2. *Celtis australis* · lódão
- 3. *Cistus ladanifer* · esteva
- 4. *Cistus salviifolius* · sargaço
- 5. *Crataegus monogyna* · pilriteiro
- 6. *Cytisus multiflorus* · giesta-branca
- 7. *Daphne gnidium* · trovisco
- 8. *Dittrichia viscosa* · émula-peganhosa
- 9. *Erica arborea* · urze-branca
- 10. *Eucalyptus globulus* · eucalipto
- 11. *Ficus carica* · figueira
- 12. *Fraxinus angustifolia* · freixo
- 13. *Genista falcata* · tojo-gadanho
- 14. *Jasminum fruticans* · jasmineiro
- 15. *Juniperus oxycedrus* · zimbro
- 16. *Lavandula pedunculata* · rosmaninho
- 17. *Lonicera etrusca* · madressilva
- 18. *Olea europaea* · oliveira
- 19. *Phillyrea angustifolia* · lentisco
- 20. *Pistacia terebinthus* · cornalheira
- 21. *Quercus faginea* · carvalho-cerquinho
- 22. *Quercus rotundifolia* · azinheira
- 23. *Quercus suber* · sobreiro
- 24. *Rhus coriaria* · sumagre
- 25. *Ruscus aculeatus* · gilbardeira
- 28. *Asplenium onopteris* · avenca-negra
- 29. *Asplenium trichomanes* · avencão
- 30. *Ceterach officinarum* · douradinha
- 31. *Cheilanthes tinaei*
- 32. *Polypodium cambricum* · polipódio

## ORQUÍDEAS

- 33. *Cephalanthera longifolia*
- 34. *Orchis mascula* · satirião-macho
- 35. *Orchis morio* · erva-do-salepo

## FETOS

- 26. *Anogramma leptophylla*

## MALMEQUERES, DENTES-DE-LEÃO, CARDOS

- 36. *Bellis sylvestris* · bonina
- 37. *Calendula arvensis* · erva-vaqueira
- 37. *Asplenium billotii* · fentilho
- 38. *Carduus tenuiflorus* · cardo
- 39. *Chrysanthemum segetum* · pampilho-das-searas
- 40. *Coleostephus myconis* · olhos-de-boi
- 41. *Crepis vesicaria* · almeiroa
- 42. *Crupina vulgaris*
- 43. *Galactites tomentosus* · cardo
- 44. *Gymnostyles stolonifera*
- 45. *Lapsana communis* · labresto
- 46. *Leontodon taraxacoides* · leituga
- 47. *Phagnalon saxatile* · alecrim-das-paredes
- 48. *Senecio lividus*
- 49. *Sonchus oleraceus* · serralha

## LEGUMINOSAS (trevos, ervilhacas, etc.)

- 50. *Bituminaria bituminosa* · trevo-betuminoso
- 51. *Coronilla repanda*
- 52. *Hymenocarpus lotoides*
- 53. *Lathyrus angulatus*
- 54. *Lathyrus clymenum* · cizirão
- 55. *Lupinus angustifolius* · tremoceiro-azul
- 56. *Ornithopus compressus* · serradela
- 57. *Ornithopus perpusillus* · serradela
- 58. *Ornithopus sativus* · serradela
- 59. *Pisum sativum* · ervilheira
- 60. *Trifolium incarnatum* · trevo-encarnado
- 61. *Trifolium resupinatum* · trevo
- 62. *Vicia angustifolia* · ervilhaca
- 63. *Vicia lutea* · ervilhaca-amarela
- 71. *Biscutella valentina*
- 72. *Cardamine hirsuta* · agrião-menor
- 73. *Erysimum linifolium* · eríssimo
- 74. *Sinapis alba* · mostarda
- 75. *Teesdalia nudicaulis*

## OUTRAS PLANTAS HERBÁCEAS

- 76. *Anagallis arvensis* · morrião

## UMBELÍFERAS

- 77. *Anarrhinum bellidifolium*
- 78. *Anarrhinum duriminium* · samacalo
- 79. *Anthriscus caucalis* · antriscos
- 80. *Antirrhinum graniticum* · bocas-de-lobo
- 81. *Eryngium campestre* · cardo-corredor
- 82. *Ferula communis* · canafrecha
- 83. *Aristolochia paucinervis* · erva-bicha
- 84. *Asterolinon linum-stellatum*
- 85. *Pimpinella villosa* · erva-doce
- 86. *Blackstonia perfoliata*
- 87. *Smyrniolum olusatrum* · salsa-de-cavalo
- 88. *Briza maxima* · bole-bole
- 89. *Thapsia villosa* · tâpsia
- 90. *Bryonia dioica* · norça-branca

## CRUCÍFERAS (goivos, mostardas, etc.)

- 91. *Centaureum erythraea* · fel-da-terra
- 92. *Arabidopsis thaliana* · arabeta
- 93. *Centranthus calcitrapae* · calcitrapa
- 94. *Cerastium glomeratum*
- 95. *Cerinthe gymnandra* · chupa-mel
- 96. *Clinopodium vulgare* · clinopódio
- 97. *Cymbalaria muralis* · ruínas
- 98. *Cynoglossum creticum* · orelha-de-lebre
- 99. *Euphorbia exigua*
- 100. *Euphorbia segetalis*
- 101. *Galium aparine* · amor-de-hortelão
- 102. *Galium murale*
- 103. *Geranium lucidum* · gerânio
- 104. *Geranium molle* · bico-de-pomba
- 105. *Geranium purpureum* · erva-de-São-Roberto
- 106. *Geranium rotundifolium* · gerânio
- 107. *Jasione montana* · botão-azul
- 108. *Lamium amplexicaule* · chucha-pitos
- 109. *Linaria aeruginea* · esporas-bravas
- 110. *Mercurialis ambigua* · mercurial

- 111. *Muscari comosum* · jacinto-das-searas
- 112. *Narcissus triandrus* · narciso
- 113. *Origanum vulgare* · orégão
- 114. *Orobancha ramosa* · erva-toira
- 115. *Osyris alba* · cássia-branca
- 116. *Papaver rhoeas* · papoila
- 117. *Parentucellia latifolia*
- 118. *Parietaria judaica* · parietária
- 119. *Plantago afra*
- 120. *Ranunculus ollissiponensis* · ranúnculo
- 121. *Ranunculus paludosus* · ranúnculo
- 122. *Reseda luteola* · lírio-dos-tintureiros
- 123. *Rubia peregrina* · granza
- 124. *Rumex induratus* · azedão
- 125. *Ruta angustifolia* · arruda
- 126. *Ruta montana* · arrudão
- 127. *Sanguisorba verrucosa* · pimpinela
- 128. *Saxifraga granulata* · quaresmas
- 129. *Sedum album* · arroz-dos-telhados
- 130. *Sedum forsterianum*
- 131. *Sesamoides purpurascens*
- 132. *Sherardia arvensis*
- 133. *Silene gallica* · nariz-de-zorra
- 134. *Silene latifolia* · assobios
- 135. *Spergularia purpurea*
- 136. *Stachys arvensis*
- 137. *Tamus communis* · norça-preta
- 138. *Teucrium scorodonia* · salva-bastarda
- 139. *Tuberaria guttata*
- 140. *Umbilicus rupestris* · conchelo
- 141. *Valerianella coronata*

\*Espécies vegetais observadas em 12 de abril de 2014  
Maria Pires de Carvalho & Paulo Ventura Araújo

## COLOPHON

EDITOR

**Real Companhia Velha**

ANO DE PUBLICAÇÃO

**2026**

COORDENAÇÃO EDITORIAL

**Dep. Comunicação · Real Companhia Velha**

DIREÇÃO DE ARTE

**Fernando Pendão**

DESIGN E PAGINAÇÃO

**Atelier Pendão & Prior**

FOTOGRAFIA

**© Real Companhia Velha**

TIRAGEM

**??? exemplares**


DEPÓSITO LEGAL


**00000000**

Impresso em papel 100% reciclado .

© Real Companhia Velha

Interdita a reprodução, mesmo que parcial, de textos ou fotografias  
sob quaisquer meios sem autorização do editor.

 [quintadascarvalhas.pt](http://quintadascarvalhas.pt)

 [@quintadascarvalhas](https://www.instagram.com/quintadascarvalhas)

 [@quintadascarvalhasdouro](https://www.facebook.com/quintadascarvalhasdouro)

 [@quintadascarvalhas](https://www.youtube.com/quintadascarvalhas)

**Beba com moderação.**