



QUINTA DAS  
CARVALHAS

# PORTO COLHEITA

## SOBRE OS VINHOS

Os Portos Colheita da Quinta das Carvalhas resultam da seleção de vinhos de grande qualidade da quinta, em anos de excelência, que demonstram potencial para envelhecer em madeira. São lotes de vinhos de um só ano, envelhecidos em vasilhas de diferentes dimensões – desde pipas de 550 litros a pequenos tonéis e balseiros, por um período mínimo de 7 anos.

O envelhecimento em madeira confere aos Portos Colheita o desenvolvimento de aromas e sabores característicos da categoria Tawny, que, com o estágio prolongado, se tornam vinhos muito complexos, mantendo sempre as características do ano de origem. São, assim, vinhos singulares e muito originais.

## COLHEITAS LANÇADAS

Colheita 2015

Colheita 2000

Colheita 2007

Colheita 1980

Colheita 2002

Colheita 1976



Figos secos, uvas passas, leite creme queimado ou um tradicional pudim Abade Priscos.



A garrafa deve ser mantida de pé, protegida da luz e do calor. Servir entre 12 a 14°C e guardar no frigorífico após aberto.



Este vinho encontra-se pronto a ser consumido e não necessita ser decantado.

