



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 cascos de 550 litros a toneis de 7500 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 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.

