



QUINTA DAS
CARVALHAS

PORTO VINTAGE

SOBRE OS VINHOS

Os Vintage representam a quintessência dos vinhos produzidos na Quinta das Carvalhas. Produzido a partir de parcelas selecionadas de Vinhas Velhas com exposição norte e sul assim como vinhas adultas de Touriga Nacional, Touriga Franca e Sousão, estes vinhos de enorme potência e qualidade são conhecidos pela enorme complexidade aromática, riqueza de taninos e excelente acidez, o que lhes oferece muito potencial para evoluir em garrafa.

Os Vinhos do Porto Vintage são produzidos apenas em anos de excelência, representando apenas uma pequena porção de uma vindima. Historicamente, estes vinhos fora-de-série, vigorosos e encorpados são produzidos, em média, em cada três anos numa década.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Pisa a pé nos tradicionais lagares de granito, os quais, devido ao seu formato, permitem um perfeito contacto entre o mosto e as películas, permitindo maior extração. É feita a interrupção da fermentação através de adição de aguardente vínica, seguido de uma estágio em balseiros de carvalho por um período de 2 anos. Após estágio em balseiros de madeira, são engarrafados entre o segundo e terceiro ano após a vindima.

VINTAGES LANÇADOS

Vintage 2020

Vintage 2013

Vintage 1997

Vintage 2019

Vintage 2008

Vintage 1970

Vintage 2018

Vintage 2007

Vintage 1963

Vintage 2017

Vintage 2005

Vintage 2016

Vintage 2004



Nozes, queijos de sabor intenso e queijos de pasta azul como Stilton. Frutas secas, como os damascos e os figos. Trufas de chocolate.



A garrafa deve ser mantida deitada, protegida da luz e do calor. Servir entre 14 a 16°C.



Decantar para filtrar o sedimento natural antes de servir. Desfrutar no prazo de 2-3 dias após a abertura.

