

PORTO VINTAGE

Os Vinhos do Porto Vintage representam o melhor que 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.

O LOTE

O Vintage da Quinta das Carvalhas resulta de um lote das cinco parcelas de maior qualidade da propriedade, dedicadas à produção de Vinho do Porto.

Vinha da Cascalheira: Uma vinha adulta, predominantemente Touriga Nacional, com orientação a sul e baixa altitude. 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.

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

Vale dos Pombos: Uma vinha adulta da casta Sousão que aporta intensidade de cor, potência, aromas mais terciários (tabaco e especiarias) e uma acidez notável.

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.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Pisa a pé em lagares tradicionais de granito, permitindo 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.

VINTAGES LANÇADOS

Vintage 2024
Vintage 2020
Vintage 2019
Vintage 2018
Vintage 2017
Vintage 2016

Vintage 2015
Vintage 2013
Vintage 2012
Vintage 2011
Vintage 2009

Vintage 2008
Vintage 2007
Vintage 2005
Vintage 2004
Vintage 2001

Vintage 1997
Vintage 1970
Vintage 1967
Vintage 1963
Vintage 1962



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.