



QUINTA DAS  
CARVALHAS

Since 1759



655 977 604

Alberto

## IDENTIDAD DE COLECCIÓN VINOS





Grandes  
Bodegas Históricas

# Branco Doc Duero Carvalhas

**ESTILO:** Vino Blanco Seco.

**VARIEDADES:** 50% Viosinho y 50% Gouveio (Godello).

**ELABORACIÓN:** La fermentación se inicia en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Una vez alcanzado su punto máximo de fermentación, el 70% del mosto se trasvasa a barricas de roble francés para finalizar el proceso. El vino permanece en barrica en contacto con lías durante 8 meses con batonage, antes de ser embotellado.

**NOTAS DE CATA:** Un Douro Blanco limpio, brillante, de color cítrico, que revela intensos aromas de fruta blanca combinados con delicadas notas mantecosas, derivadas de su crianza en roble. Aunque con cuerpo, su frescura y viva acidez inducen a una sensación de sutileza, finalizando con persistencia y extensamente sabroso.

**MARIDAJE:** Pescados, Pastas y Queso Camembert.

Este Douro Blanco revela un gran potencial para el envejecimiento en botella.



Grandes  
Bodegas Históricas

# Touriga Nacional Doc Douro Quinta das Carvalhas

**ESTILO:** Vino Tinto Seco.

**VARIEDADES:** 100% Touriga Nacional.

**ELABORACIÓN:** La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. El vino envejece durante 12 meses en barricas nuevas y usadas de roble francés, ganando estructura y complejidad pero manteniendo todas las características de nuestra variedad más noble.

**NOTAS DE CATA:** Este Touriga Nacional expresa un amplio carácter varietal a través de fuertes notas florales y violetas junto con toques de bergamota. De cuerpo medio-alto, es un vino intenso y vibrante, que exhibe un potente sabor a arándanos y frescura a través de una acidez viva, que ofrece un gran placer si se disfruta joven, aunque se beneficiará de una crianza considerable en botella.

**MARIDAJE:** Jabalí, ciervo, Roast Beef y quesos curados.



Grandes  
Bodegas Históricas

# Tinta Francisca Doc Douro Carvalhas

**ESTILO:** Vino Tinto Seco.

**VARIETADES:** 100% Tinta Francisca. **ELABORACIÓN:** La fermentación se produce en pequeños depósitos de acero inoxidable con muy poca extracción siempre a baja temperatura controlada. El vino luego envejece en barricas de roble francés usadas por un período de 12 meses.

**NOTAS DE CATA:** Tinta Francisca es una variedad de uva muy presente dentro de las viñas más viejas del Duero. Nos atraía producir con esta variedad un nuevo estilo de Tinto del Duero, muy aromático, de cuerpo medio, extremadamente elegante, pero con gran intensidad. Encontramos, de esta manera, un nuevo perfil de tinto de Duero a través de una uva muy antigua. Frescura e intensidad definen su carácter aromático con notas de bayas silvestres y ligeros matices verdes, creando una complejidad exótica y un estilo muy original. De sabor intenso, pero muy elegante; final largo, fresco y suave.

**MARIDAJE:** Platos de pavo, pollo y cerdo y diferentes tipos de pastas.



Grandes  
Bodegas Históricas

# Vinhas Velhas Tinto Doc Douro Carvalhas

**ESTILO:** Vinto Tinto Seco.

**VARIEDADES:** Mezcla de variedades tradicionales del Duero procedentes de viñedos viejos.

**ELABORACIÓN:** La cosecha de este vino único involucra una selección muy rigurosa y compleja de uvas recogidas a mano de las viñas más viejas de Quinta das Carvalhas que alcanzan la edad respetuosa de 100 años. El enólogo y el gerente de viticultura lideran un pequeño grupo de personas que solo recolectan las uvas/variedades que saben y se ven maduras en su mejor momento. Las uvas son pisadas en los tradicionales lagares de granito que por su formato ancho, pero de poca altura, permite un contacto permanente de los hollejos con el mosto dando como resultado una extracción natural suave trayendo consigo finísimos aromas de gran complejidad y una gran estructura reflejada por la alta calidad de los taninos. La maduración se realiza en barricas de roble francés (siendo el 50% nuevas) durante un periodo de 18 meses a temperatura controlada.

**NOTAS DE CATA:** Carvalhas representa lo mejor de lo que se puede producir en este viñedo histórico. Exuberante y potente, a la vez que muestra complejidad y elegancia, este vino elaborado en cantidades limitadas revela concentración y profundidad propias del bajísimo rendimiento que aportan las viñas viejas. La exposición norte de la parcela, aporta frescura y equilibrio. Son evidentes los aromas a frutos negros y rojos, junto con notas especiadas y herbales. Un vino majestuoso con varias capas de sabores y un final largo y memorable.

**MARIDAJE:** Recomendamos este vino para ocasiones gastronómicas especiales, servido con una hora de decantación. Este vino tiene un enorme potencial de guarda.



Grandes  
Bodegas Históricas

# Reserva Tawny Porto Quinta Das Carvalhas

**ESTILO:** Fortificado y Dulce.

**VARIETADES:** Varietales tradicionales de Oporto.

**ELABORACIÓN:** La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. El vino se fortalece con la adición de brandy de vino una vez que se alcanzan los niveles de azúcar deseados. Los oportos con esta mezcla envejecen en barricas y cubas de roble viejas durante un período medio de 7 años.

**NOTAS DE CATA:** Este Reserva Tawny revela aromas de frutos secos que combinados con sutiles toques de caramelo, especias y madera, crean complejidad y nobleza. Sus sabores afrutados y de regaliz se desarrollan en un paladar suave y aterciopelado típico de los Tawnies de Quinta das Carvalhas.

**MARIDAJE:** Quesos suaves, chocolate y frutos secos.



Grandes  
Bodegas Históricas

# Reserva Ruby Porto Quinta Das Carvalhas

**ESTILO:** Fortificado y Dulce.

**VARIETADES:** Varietales tradicionales de Oporto.

**ELABORACIÓN:** La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. El vino se enriquece con la adición de aguardiente de vino una vez que se alcanzan los niveles de azúcar deseados. Los oportos con esta mezcla envejecen en viejas tinajas de roble durante un período promedio de 4 años.

**NOTAS DE CATA:** Este Reserva Ruby de color profundo revela aromas afrutados de bayas silvestres maduras y cerezas. Su frescura y complejidad son resaltadas por taninos suaves y un estallido alegre y persistente de fruta madura.

**MARIDAJE:** Quesos fuertes, chocolate negro y tarta de queso.



Grandes  
Bodegas Históricas

# Oporto Vintage Embotellado Tardío Quinta Das Carvalhas

**ESTILO:** Fortificado y Dulce.

**VARIEDADES:** Mezcla de variedades tradicionales del Oporto procedentes de viñedos viejos.

**ELABORACIÓN:** La fermentación ocurre en los lagares tradicionales con el clásico "pisado de la uva a pie", lo que permite una extracción más fuerte generando la concentración esencial para este estilo de Oporto. Luego, el vino envejece en tinas de roble durante un período de 4 años antes de ser embotellado.

**NOTAS DE CATA:** Este Oporto revela un bouquet equilibrado de cerezas negras maduras, matices de cistus combinados con chocolate negro y toques de madera. Corpulento, afrutado, denso, rico y firme con una gran longitud gustativa fruto de la prolongada estancia en madera. Los "Late Bottled Vintages" son Oportos de excelente calidad originarios de un solo año.

**MARIDAJE:** Quesos azules, queso manchego, gouda añejo y pasteles de bayas.



Grandes  
Bodegas Históricas

# Oporto 10 años Quinta Das Carvalhas

**ESTILO:** Fortificado y Dulce.

**VARIEDADES:** Elaborado a partir de variedades autóctonas de tradición de la Región del Duero.

**ELABORACIÓN:** Su método de vinificación se caracteriza por la adición de aguardiente de vino al mosto provocando una interrupción de la fermentación. Este proceso conserva todos los azúcares naturales del vino y permite el desarrollo de una textura licorosa.

Los Oportos seleccionados para la mezcla de este vino son fermentados en los lagares tradicionales para una mejor extracción de poder y estructura, y en auto-vinificadores para elegancia y dulzura. A continuación, el proceso de crianza se lleva a cabo en barricas y tinas de roble. La designación de 10 años es el resultado de una mezcla de Oportos de diferentes años, que se seleccionan rigurosamente y se envejecen en barricas de roble de primera calidad que componen un promedio de 10 años.

**NOTAS DE CATA:** El Oporto de 10 años de Quinta das Carvalhas es un punto de partida para los Oportos Tawny añejos. Revela un hermoso color rojizo con matices dorados, que caracteriza la tipicidad de la especie. Aromas de fruta madura se integran con matices de roble y toques de miel y especias, mientras que sus sabores desvelan caramelo y caramelo.

**MARIDAJE:** Para disfrutar de este Oporto en su máximo esplendor, se debe servir a 16°C, acompañando preferentemente postres ligeros de chocolate, queso tierno y puros.

# También disponibles cosechas históricas de grandes Colheitas y Vintages

