

DUVINVM

QUINTA DO GRANJAL | DOURO SUPERIOR

CONTACTOS | CONTACTS

DUVINUM Unipessoal Lda

Office:
Travessa das Antas, 95
4350-048, Porto, Portugal

Estates:
Quinta do Granjal, Seixo de Manhoses
5360-189 Vila Flor
Portugal

Quinta São Gonçalo,
Estrada Municipal Vila Flor-Roios,
5360-130 Vila Flor
Portugal

Tel +351 278 516 231
+351 910 192 528

Fax +351 278 516 231

geral@duvinum.pt

www.duvinum.pt

No nordeste de Portugal, na região demarcada mais antiga do mundo, explora-se a potencialidade de um solo já descoberto desde os tempos pré-romanos. Assim se situa a Quinta do Granjal, no concelho de Vila Flor, na região demarcada do Douro, património Mundial e da Humanidade.

In the northeast of Portugal, in the oldest demarcated wine region in the world, the potential of an ancient soil discovered since pre-Roman times is being explored. Here's located Quinta do Granjal, in the Douro Demarcated Region, municipality of Vila Flor, World Heritage site.





A história desta Quinta remonta às terras do Conde de Alpendurada e da família Trigo, tendo sido rejuvenescida e beneficiada pelo atual proprietário Fernando Trigo. O vinho corre nas veias deste produtor que concretizou um grande investimento em novas infra-estruturas e plantações, criando um vinho e azeite de qualidade excepcional. Modernizando as técnicas multi-centenárias da região, houve sempre a delicadeza e a procura por manter a tradição, a autenticidade e a sensibilidade.

The history of Quinta do Granjal goes back to the land of the Count of Alpendorada and Trigo family, having been rejuvenated by the current owner Fernando Trigo. The wine flows in the veins of this producer who materialized a large investment in new infrastructures and plantations, creating a wine and olive oil of exceptional quality. Modernizing the centennial techniques of the region, there was always a delicacy for maintaining the tradition, the authenticity and sensitivity.





O micro-clima único e os solos xistosos conferem um "terroir" de excelência nesta Quinta para a produção de vinho e azeite de uma qualidade sublime e vastamente premiada. Os vinhos derivam das melhores castas do Douro, destacando a Touriga Nacional, assim como a Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca, caracterizando-se pela qualidade e elegância, em que cada um despoleta uma diferente sensação e aroma, desde as gamas dos Grande Reserva, Reserva aos D.O.C's.

The unique micro-climate and the schistose soils confer a unique and excellent "terroir" for the production of wine and olive oil of superior quality, being vastly rewarded. The wines derive from the best varieties from Douro Region, highlighting the Touriga Nacional, but also Touriga Franca, Tinta Roriz and Tinta Barroca, featuring up for quality and elegance, each of which triggers a different feel and aroma, since the ranges of the Grand Reserve, Reserve to DOC's.





Sendo Vila Flor a “Capital do Azeite”, o Quinta do Granjal (virgem extra) é produzido através de castas típicas da região (Cordovil, Verdeal e Cobrançosa) selecionadas dos 40 hectares de olival da Quinta, de cultivo de sistema tradicional (grande espaçamento entre as oliveiras) tendo aclamado diversos prémios, entre eles, um lugar de topo em “os melhores azeites gourmet de Portugal” (by Revista Vinhos).

Vila flor is known as the “Olive Oil Capital” in Portugal and our olive oil (extra virgin) is produced using typical varieties (Cordovil, Verdeal and Cobrançosa) selected from our 40 acres of olive groves all cultivated in the traditional spacing system having hailed several awards, among them a top spot in “the best gourmet olive oils from Portugal” (by Revista Vinhos)





Os socalcos da Quinta do Granjal desenham suavemente as encostas do Vale da Vilariça, numa extensão de 50 hectares, tanto de vinhas como de olivais, muitos destes seculares e repletos de história. Nesta narrativa de encostas esconde-se uma arquitetura contemporânea que convive com a beleza da paisagem, onde repousam os nossos vinhos e azeites, inspirando novas descobertas de sabores, aromas e paisagens. Seja bem-vindo ao novo Douro!

Quinta do Granjal gently draws the slopes of the Vilariça Valley with a stretch of 50 acres, both vineyards as olive groves, many of these secular and full of history. In this narrative of slopes lies a contemporary architecture that coexists with the beauty of the landscape, where our wines and olive oils, comfortably rest, inspiring new discoveries of flavors, scents and landscapes. Welcome to the new Douro!



vinhos | wines



Quinta do
Granjal

Quinta do
Granjal

Quinta do
Granjal

Quinta do
Granjal



Quinta do
Granjal

DOURO

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA

RESERVA

Quinta do
Granjal

Quinta do
Granjal

Quinta do
Granjal

13,5%vol

PRODUCT OF PORTUGAL

750ml

Quinta do

750ml

Quinta do

750ml

Quinta do

750ml

DOC BRANCO 2017

Origem / Source : Portugal

Região / Region : Douro

Castas / Grape Varietal :

Rabigato, Gouveio, Viosinho

Classificação / Classification

D.O.C DOURO - VPORD

Notas de Prova / Taste Notes

Cor / Color

Citrina Brilhante / Bright Citrine

Aroma

Intenso com notas florais e tropicais / Intense with Floral and Tropical traces

Paladar / Flavor

Bom equilíbrio no palato / Good balance on the palate

Obs:

Um vinho fresco e persistente / A fresh and persistent wine

Gastronomia / Gastronomy / Gastronomia

Ideal para acompanhar peixe, marisco assim como carnes brancas, saladas e queijos macios / Ideal to support sea-food, fish, white meats, salads and soft cheeses

Temperatura ideal de consumo / Ideal drinking temperature : 8° - 10°

Tipo de Solo / Soil type

Xisto / Schist

Vinificação / Winemaking Cubas de inox com controlo de temperatura / Stainless steel Vats with temperature control

Estágio / Wine's aging

Nenhum / None

Longevidade / Expected longevity: 2021

Análise / Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol content: 13,5%

Total de Acidez / Total Acidity: 4,5 g/dm³

PH: 3,49



DOC TINTO 2013

Origem / Source : Portugal

Região / Region: Douro

Castas / Grape Varietal:

Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinta Roriz

Classificação / Classification

D.O.C DOURO - VPORD

Notas de Prova / Taste Notes

Cor / Color

Ruby

Aroma

Frutos maduros, especiarias e notas florais / Ripe Fruits,
Spices and Floral traces

Paladar / Flavor

Bom equilíbrio no palato / Good balance on the palate /

Obs:

Um vinho frutado e elegante

Gastronomia / Gastronomy

Pratos de carne, caça. Acompanha bem queijos da serra e
enchidos / Meat dishes, hunting recipes, mountain cheese

**Temperatura ideal de consumo / Ideal drinking tem-
perature :** 16° - 18°

Tipo de Solo /Soil type :

Xisto / Schist

Vinificação / Winemaking: Cubas de inox com
controlo de temperatura / Stainless steel Vats with
temperature control

Estágio / Wine's aging / Starzenie sie Wina

6 meses em inox e depois em garrafa / 6 month in
the vat and then in the bottle

Longevidade / Expected longevity 2021

Análise / Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol content : 13,5%

Total de Acidez / Total Acidity: 4,9g/dm³

PH: 3,72



DOC RESERVA TINTO 2016

Origem / Source : Portugal
Região / Region: Douro
Castas / Grape Varietal:
Touriga Nacional, Touriga Franca
Classificação / Classification :
D.O.C Reserva / D.O.C Reserve

Notas de Prova / Taste Notes

Cor / Color

Vermelho com tons violeta / Red with violet tones

Aroma

Intenso a fruta vermelha / Intense red fruit

Paladar / Flavor

Encorpado, com taninos presentes e equilibrados, com final de boca longo e aveludado. / Full-bodied, with well balanced tannins and a long and velvety end.

Obs:

Conserve a garrafa deitada, em local tanto quanto possível fresco e sombrio.

/ Keep the bottle on its side, as much as possible in a cool and shady place.

Temperatura ideal de consumo / Ideal drinking temperature

16° - 18°

Tipo de Solo / Soil type

Xisto / Schist

Vinificação / Winemaking

Fermentação em lagar com controlo de temperatura / Fermentation in tanks (lagar) with temperature control

Estágio / Wine's aging

12 meses em barricas de carvalho francês / 12 months in French oak barrels

Longevidade / Expected longevity:

2024

Análise / Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol content : 13,85 %

Total de Acidez / Total Acidity : 5,0 g/dm³

PH: 3,68



DOC GRANDE RESERVA TINTO 2012

Origem / Source: Portugal

Região / Region: Douro

Castas / Grape Varietal:

Touriga Nacional, Touriga Franca

Classificação / Classification:

D.O.C Grande Reserva / D.O.C Grand Reserve

Notas de Prova / Taste Notes

Cor / Color

Rubi fechado / Closed Ruby

Aroma

Intenso, com aromas complexos entre fruta madura vermelha, notas de coco, baunilha e chocolate. / Intense, with complex aromas of ripe red fruit, notes of coconut, vanilla and chocolate.

Paladar / Flavor / Smak

Na boca apresenta-se harmonioso e poderoso, com final longo e aveludado. / In the mouth it is smooth and powerful, with a long and velvety finish

Obs:

Conserve a garrafa deitada, em local tanto quanto possível fresco e sombrio / Keep the bottle on its side, as much as possible in a cool and shady place.

Temperatura ideal de consumo / Ideal drinking temperature : 16° - 18°

Tipo de Solo /Soil type:

Xisto / Schist

Vinificação / Winemaking

Fermentação em lagar com controlo de temperatura / Fermentation in tanks (lagar) with temperature control

Estágio / Wine's aging

12 meses em barricas de carvalho francês / 12 months in French oak barrels

Longevidade / Expected longevity: 2024

Análise / Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol content: 14,18 %

Total de Acidez / Total Acidity: 5,0 g/dm³

PH: 3,69





DOC RESERVA TINTO 2017

Origem / Source : Portugal

Região / Region: Douro

Castas / Grape Varietal:

Touriga Nacional, Touriga Franca

Classificação / Classification :

D.O.C Reserva / D.O.C Reserve

Notas de Prova / Taste Notes

Cor / Color

Vermelho com tons violeta / Red with violet tones

Aroma

Intenso a fruta vermelha / Intense red fruit

Paladar / Flavor

Encorpado, com taninos presentes e equilibrados, com final de boca longo e aveludado. / Full-bodied, with well balanced tannins and a long and velvety end.

Obs:

Conserve a garrafa deitada, em local tanto quanto possível fresco e sombrio.

/ Keep the bottle on its side, as much as possible in a cool and shady place.

Temperatura ideal de consumo / Ideal drinking temperature

16° - 18°

Tipo de Solo / Soil type

Xisto / Schist

Vinificação / Winemaking

Fermentação em lagar com controlo de temperatura / Fermentation in tanks (lagar) with temperature control

Estágio / Wine's aging

6 meses em inox e depois em garrafa / 6 month in the vat and then in the bott

Longevidade / Expected longevity:

2026

Análise / Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol content : 13,77 %

Total de Acidez / Total Acidity : 5,0 g/dm³

PH: 3,69



SELECTION



QUINTA DO
Granjal
DOURO SUPERIOR



BOTTLED FOR EXPORT
228L. RD AO TH DEC
2013

A close-up photograph of an olive branch. The branch is covered with silvery-green, elongated leaves. Several dark, almost black, olives are clustered together, hanging from the branch. The olives have a glossy surface and some small white specks. The background is slightly blurred, showing more of the olive tree and a hint of a blue sky.

azeite / olive oil

AZEITE VIRGEM EXTRA (0,2 ACIDEZ)

Origem / Source : Portugal

Região / Region: Douro

Variedades / Varietal :

Cordovil, Verdeal, Cobrançosa

Classificação / Classification:

Azeite Virgem Extra /

Extra Virgin Olive Oil

Consumo / Consumption

O Azeite combina como tempero de saladas, em cozinhados, como entrada de refeição, em torradas, especialidades gourmet, etc. /

The olive-oil blends for seasoning salads, cooked in as input meal, on toast, gourmet specialties, etc.

Embalamento / Packing

Garrafas de vidro de 0,5l, 0,75l, garrafão de 2l, garrafão de 3l e 5l/ glass bottles of 0,5l , 0,75l and 2l, 3l and 5l pack

Características Químicas:

- ☒ Acidez (% de ácido oleico) - 0,2%
- ☒ Índice de peróxido (meq O₂/Kg) Max - 20
- ☒ Absorvências Max - 2,5

Chemical Characteristics:

- ☒ Acidity (% oleic acid) - 0.2%
- ☒ Index of peroxide (meq O₂ / kg) Max - 20
- ☒ absorbances Max - 2.5

OBS:

Top ranking "melhores azeites gourmet de Portugal" by Revista Vinhos /

Top ranking "best gourmet olive oils from Portugal" by Revista Vinhos



" Um poema geológico. A beleza absoluta."
by Miguel Torga 1977

"A geological poem. The absolute beauty."
by Miguel Torga 1977



www.duvinum.pt