

QUINTA DOS LAGARES

PRODUCT CATALOGUE



QUINTA DOS LAGARES

COLHEITAS/ENTRY LEVEL



QUINTA DOS LAGARES BRANCO



MARCA \ BRAND \ MARQUE	QUINTA DOS LAGARES
TIPO \ TYPE \ COULEUR	BRANCO \ WHITE \ BLANC
PRODUZIDO E ENGARRAFADO \ PRODUCED & BOTTLED \ PRODUIT ET MIS EN BOUTEILLE	VITAVITIS UNIPessoal, LDA
COLHEITA \ HARVEST \ MILLESIME	2020
REGIÃO \ REGION \ APPELATION	DOURO
PAÍS \ COUNTRY \ PAYS	PORTUGAL
QUANTIDADE PRODUZIDA \ QUANTITY PRODUCED \ QUANTITÉ PRODUITE	2600 GARRAFAS \ BOTTLES \ BOUTEILLES
TEOR ALCOÓLICO \ ALCOHOL \ DEGRÉ ALCOOLIQUE	13%
ACIDEZ TOTAL \ TOTAL ACIDITY \ ACIDITÉ TOTAL	6,3g/l
AÇÚCARES TOTAIS (GLU + FRUT) \ TOTAL SUGARS \ SUCRES TOTAUX	0,6g/dm3
PH	3,1
ROLHA \ CLOSURE TYPE \ BOUCHON	CORTIÇA \ CORK \ LIEGE
CASTAS \ WINE VARIETY \ CÉPAGES	MALVASIA FINA VIOSINHO RABIGATO
SERVIÇO \ SERVICE	12°C

VINIFICAÇÃO \ WINEMAKING \ VINIFICATION

Fermentação a temperatura controlada durante 30 dias
Fermentation under controlled temperature for 30 days
Fermentation à température contrôlée pendant 30 jours

ESTÁGIO \ AGING \ ÉLEVAGE

Em cuba de inox com battonage
Inox vat with battonage
En cube avec battonage

NOTAS DE PROVA \ TASTING NOTES \ NOTES DE DÉGUSTATION

VITAVITIS é uma empresa de gestão e consultoria agrícola e florestal criada em 2006 que, entre outras actividades, explora a Quinta dos Lagares.

VITAVITIS is a farming and forestry management and consulting company that, among other activities, exploits the vineyards and produces the wines from the Quinta dos Lagares.

VITAVITIS c'est une entreprise de gestion et conseil agricole et forestier créé en 2006. Entre autres activités, fait la gestion et exploration de la Quinta dos Lagares et produit ses vins.



VITAVITIS

QUINTA DOS LAGARES TINTO



MARCA \ BRAND \ MARQUE	QUINTA DOS LAGARES
TIPO \ TYPE \ COULEUR	TINTO\ RED\ ROUGE
PRODUZIDO E ENGARRAFADO \ PRODUCED & BOTTLED \ PRODUIT ET MIS EN BOUTEILLE	VITAVITIS UNIP. LDA
COLHEITA \ HARVEST \ MILLESIME	2017
REGIÃO \ REGION \ APPELATION	DOURO
PAÍS \ COUNTRY \ PAYS	PORTUGAL
QUANTIDADE PRODUZIDA \ QUANTITY PRODUCED \ QUANTITÉ PRODUITE	7000 garrafas/bottles/bouteilles
TEOR ALCOÓLICO \ ALCOHOL \ DEGRÉ ALCOOLIQUE	13.7
ACIDEZ TOTAL \ TOTAL ACIDITY \ ACIDITÉ TOTAL	4.5 g/l
AÇÚCARES TOTAIS (GLU + FRUT) \ TOTAL SUGARS \ SUCRES TOTAUX	0.6 g/l
PH	3.81
ROLHA \ CLOSURE TYPE \ BOUCHON	Cortiça\ Cork \Liège naturel
CASTAS \ WINE VARIETY \ CÉPAGES	Touriga Nacional, Touriga Franca e misturas de castas provenientes de vinhas velhas Touriga Nacional, Touriga Franca et mix de cépages de vieilles vignes Touriga Nacional, Touriga Franca and field blend from old vineyards
SERVIÇO \ SERVICE	Temperatura/Temperature 16° C -18° C

VINIFICAÇÃO \ WINEMAKING \ VINIFICATION

- Fermentação em lagares com pisa a pé e temperatura controlada de 27 °C
- Fermentation at 27°C after treading grapes.
- Fermentation a 27°C après foulage.

ESTÁGIO \ AGING \ ÉLEVAGE

- Estágio de 8 meses em barricas usadas de carvalho francês.
- 8 months in used oak barrels.
- 8 mois en barriques de bois usées

NOTAS DE PROVA \ TASTING NOTES \
NOTES DE DÉGUSTATION

- De cor vermelho rubi, límpido e fluido. Aromas predominantes de fruta vermelha envoltos num toque floral característico da Touriga Nacional, com leves nuances de especiarias e tosta subtil. Acidez equilibrada e taninos aveludados que realçam as notas de fruta vermelha. Final de boca médio com a leveza da fruta.
- Couleur rouge rubis, clair et fluide. Arômes prédominants de fruits rouges enveloppés d'une touche florale caractéristique de Touriga Nacional, avec de légères nuances d'épices et de subtils toasts. Acidité équilibrée et tanins veloutés qui rehaussent les notes de fruits rouges. Finale de bouche moyenne avec la légèreté du fruit.
- Ruby red color, clear and fluid. Predominant aromas of red fruit wrapped in a floral touch characteristic of Touriga Nacional, with slight nuances of spices and subtle toast. Balanced acidity and velvety tannins that enhance the notes of red fruit. In the mouth it shows a medium final with the lightness of the fruit.

VITAVITIS é uma empresa de gestão e consultoria agrícola e florestal criada em 2006 que, entre outras actividades, explora a Quinta dos Lagares.

VITAVITIS is a farming and forestry management and consulting company that, among other activities, exploits the vineyards and produces the wines from the Quinta dos Lagares.

VITAVITIS c'est une entreprise de gestion et conseil agricole et forestier créé en 2006. Entre autres activités, fait la gestion et exploration de la Quinta dos Lagares et produit ses vins.



VITAVITIS



QUINTA DOS LAGARES

VARIETAIS/VARIETALS



QUINTA DOS LAGARES MARUFO



MARCA \ BRAND \ MARQUE	QUINTA DOS LAGARES
TIPO \ TYPE \ COULEUR	ROSÉ
PRODUZIDO E ENGARRAFADO \ PRODUCED & BOTTLED \ PRODUIT ET MIS EN BOUTEILLE	VITAVITIS UNIP. LDA
COLHEITA \ HARVEST \ MILLESIME	2018
REGIÃO \ REGION \ APPELLATION	DOURO
PAÍS \ COUNTRY \ PAYS	PORTUGAL
QUANTIDADE PRODUZIDA \ QUANTITY PRODUCED \ QUANTITÉ PRODUITE	1600 garrafas/bottles/bouteilles
TEOR ALCOÓLICO \ ALCOHOL \ DEGRÉ ALCOOLIQUE	13,3%
ACIDEZ TOTAL \ TOTAL ACIDITY \ ACIDITÉ TOTAL	5,4g/l
AÇÚCARES TOTAIS (GLU + FRUT) \ TOTAL SUGARS \ SUCRES TOTAUX	0,6 g/l
PH	3,40
ROLHA \ CLOSURE TYPE \ BOUCHON	Cortiça\ Cork \ Liège naturel
CASTAS \ WINE VARIETY \ CÉPAGES	Marufo (Mourisco)
SERVIÇO \ SERVICE	Temperatura/Temperature 12° C

VINIFICAÇÃO \ WINEMAKING \ VINIFICATION

- Uvas colhidas manualmente e selecionadas para caixas de 20 kg, arrefecidas durante 24 horas. Prensagem suave. Decantação durante 24 horas e fermentação durante três semanas a 12°C.
- Handmade harvest with grapes preserved in 20kg boxes for 24 hours. Pressing and extraction of the must. Decantation and fermentation at 12°C for 3 weeks
- Vendange faite à la main. Raisins sélectionnés, versés dans des caisses de 20 kg et refroidis pendant 24 heures. Pressurage et extraction du moût. Décantation pendant 24 heures et fermentation pendant 3 semaines à 12°C.

ESTÁGIO \ AGING \ ÉLEVAGE

- 50% com estágio de 6 meses em Inox e 50% com estágio em barricas de tosta ligeira. - 6 months in inox for the 50% and 6 months in oak barrels lightly toasted for the other 50%.
- Pour 50% : 6 mois en inox et pour les autres 50%, 6 mois en barriques de chauffe légère.

NOTAS DE PROVA \ TASTING NOTES \ NOTES DE DÉGUSTATION

- Cor rosa salmão. Perfil muito elegante, com aromas de fruta delicada, especiarias e um fino toque floral. Na prova, é pleno de textura e finesse, mineral e longo.
- Salmon pink color
- Very elegant with bouquet of fruit, spices and floral.
- Mouth: full of texture and finesse. Mineral and long.
- Couleur rose saumon.
- Très élégant avec des arômes délicats de fruits rouges, épices et un fin arôme floral.
- En bouche il est plein de texture et finesse.
- Minéral et long.

VITAVITIS é uma empresa de gestão e consultoria agrícola e florestal criada em 2006 que, entre outras actividades, explora a Quinta dos Lagares.

VITAVITIS is a farming and forestry management and consulting company that, among other activities, exploits the vineyards and produces the wines from the Quinta dos Lagares.

VITAVITIS c'est une entreprise de gestion et conseil agricole et forestier créé en 2006. Entre autres activités, fait la gestion et exploration de la Quinta dos Lagares et produit ses vins.



VITAVITIS

QUINTA DOS LAGARES TOURIGA NACIONAL



MARCA \ BRAND \ MARQUE	QUINTA DOS LAGARES TOURIGA NACIONAL
TIPO \ TYPE \ COULEUR	TINTO \ RED \ ROUGE
PRODUZIDO E ENGARRAFADO \ PRODUCED & BOTTLED \ PRODUIT ET MIS EN BOUTEILLE	VITAVITIS UNIP. LDA
COLHEITA \ HARVEST \ MILLESIME	2015
REGIÃO \ REGION \ APPELATION	DOURO
PAÍS \ COUNTRY \ PAYS	PORTUGAL
QUANTIDADE PRODUZIDA \ QUANTITY PRODUCED \ QUANTITÉ PRODUITE	4000 garrafas/bottles/bouteilles
TEOR ALCOÓLICO \ ALCOHOL \ DEGRÉ ALCOOLIQUE	14.1
ACIDEZ TOTAL \ TOTAL ACIDITY \ ACIDITÉ TOTAL	4.5 g/l
AÇÚCARES TOTAIS (GLU + FRUT) \ TOTAL SUGARS \ SUCRES TOTAUX	0.6 g/l
PH	3.74
ROLHA \ CLOSURE TYPE \ BOUCHON	Cortiça \ Cork \ Liège naturel
CASTAS \ WINE VARIETY \ CÉPAGES	Touriga Nacional
SERVIÇO \ SERVICE	Temperatura/Temperature 16° C -18° C

VINIFICAÇÃO \ WINEMAKING \ VINIFICATION

- Fermentação em lagares com pisa a pé e temperatura controlada de 27 °C
- Fermentation a 27°C après foulage.
- Fermentation at 27°C after treading grapes.

ESTÁGIO \ AGING \ ÉLEVAGE

- 24 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês
- 24 mois en futs de chêne (neufs et usés)
- 24 months in new and used oak barrels

NOTAS DE PROVA \ TASTING NOTES \ NOTES DE DÉGUSTATION

- Vinho de cor rubi com aspecto límpido e fluido. Leves notas de fruta silvestre envolvida numa grande carga floral (violeta, esteva) e bem casada com as ligeiras nuances de carvalho francês. Na boca é estruturado, equilibrado e com taninos bem arredondados. O final de boca é longo com nuances de frutos silvestres e uma leve e fresca componente floral.
- Vin de couleur rubis d'aspect clair et fluide. Légères notes de fruits sauvages entourés d'une grande charge florale (violette, stella) et bien mariés avec le chêne. En bouche, il est structuré, équilibré et avec des tanins bien arrondis et un fin de bouche longue avec des nuances de fruits sauvages et une composante florale légère et fraîche.
- Ruby-colored wine with clear and fluid appearance. Slight notes of wild fruit surrounded by a great floral load (violet, stella) well married with the French oak. In the mouth it is structured, balanced and with well rounded tanins. Long finish.

VITAVITIS é uma empresa de gestão e consultoria agrícola e florestal criada em 2006 que, entre outras actividades, explora a Quinta dos Lagares.

VITAVITIS is a farming and forestry management and consulting company that, among other activities, exploits the vineyards and produces the wines from the Quinta dos Lagares.

VITAVITIS c'est une entreprise de gestion et conseil agricole et forestier créé en 2006. Entre autres activités, fait la gestion et exploration de la Quinta dos Lagares et produit ses vins.

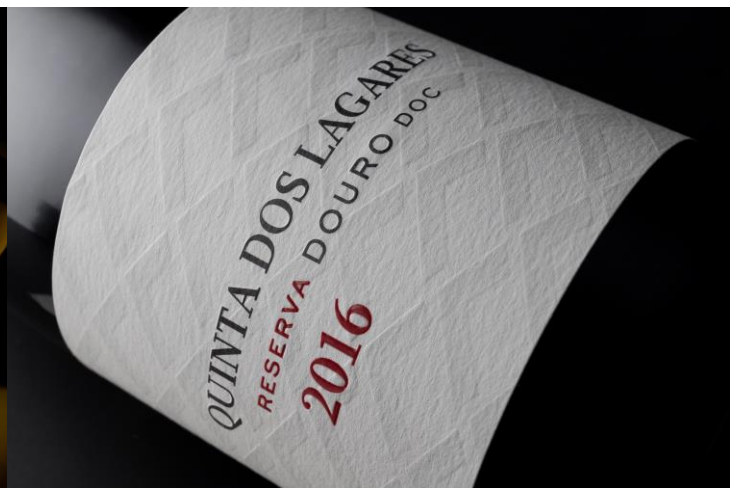


VITAVITIS



QUINTA DOS LAGARES

RESERVAS



QUINTA DOS LAGARES BRANCO RESERVA



MARCA \ BRAND \ MARQUE	QUINTA DOS LAGARES RESERVA
TIPO \ TYPE \ COULEUR	BRANCO/BLANC/WHITE
PRODUZIDO E ENGARRAFADO \ PRODUCED & BOTTLED \ PRODUIT ET MIS EN BOUTEILLE	VITAVITIS UNIP. LDA
COLHEITA \ HARVEST \ MILLESIME	2017
REGIÃO \ REGION \ APPELATION	DOURO
PAÍS \ COUNTRY \ PAYS	PORTUGAL
QUANTIDADE PRODUZIDA \ QUANTITY PRODUCED \ QUANTITÉ PRODUITE	2000 garrafas/bottles/bouteilles
TEOR ALCOÓLICO \ ALCOHOL \ DEGRÉ ALCOOLIQUE	13.9
ACIDEZ TOTAL \ TOTAL ACIDITY \ ACIDITÉ TOTAL	6.66 g/L
AÇÚCARES TOTAIS (GLU + FRUT) \ TOTAL SUGARS \ SUCRES TOTAUX	0.6 g/L
PH	3.10
ROLHA \ CLOSURE TYPE \ BOUCHON	Cortiça\ Cork \Liège naturel
CASTAS \ WINE VARIETY \ CÉPAGES	Viosinho, Rabigato
SERVIÇO \ SERVICE	Temperatura/Temperature 12°C

VINIFICAÇÃO \ WINEMAKING \ VINIFICATION

Fermentação a baixa temperatura (12°C) finalizada em barricas de carvalho francês com bâtonnage.

Fermentation à basse température (12°C) terminée en fûts de chêne français avec bâtonnage

Fermentation at low temperature (12°C) in stainless steel finalized in french oak barrels with bâtonnage.

ESTÁGIO \ AGING \ ÉLEVAGE

10 meses em barricas de carvalho francês
10 mois en fûts de chêne
10 months in french oak barrels

NOTAS DE PROVA \ TASTING NOTES \
NOTES DE DÉGUSTATION

- Vinho de cor citrina com aspecto visual límpido e fluido. Aromas florais acompanhados de leves notas cítricas e abaunilhadas.
Bom volume de boca, aveludado, ótima acidez e uma envolvente de fruta cítrica. O final de boca é prolongado com um casamento perfeito entre o carvalho francês e a frescura dos citrinos.
- Vin de couleur citrine et clair. Arômes floraux accompagnés de légères notes d'agrumes et de vanille. Avec un bon volume en bouche, velouté, une excellente acidité et des agrumes enveloppants. Fin de bouche long avec un mariage parfait entre le chêne français et la fraîcheur des agrumes.
- Clear and citrine. Floral aromas accompanied by light citrus and vanilla notes. Velvety in the mouth with good volume and excellent acidity enveloped with citrus fruit. Long finish showing a perfect marriage between the oak and the citrus fruits.

VITAVITIS é uma empresa de gestão e consultoria agrícola e florestal criada em 2006 que, entre outras actividades, explora a Quinta dos Lagares.

VITAVITIS is a farming and forestry management and consulting company that, among other activities, exploits the vineyards and produces the wines from the Quinta dos Lagares.

VITAVITIS c'est une entreprise de gestion et conseil agricole et forestier créé en 2006. Entre autres activités, fait la gestion et exploration de la Quinta dos Lagares et produit ses vins.



VITAVITIS

QUINTA DOS LAGARES TINTO RESERVA



MARCA \ BRAND \ MARQUE	QUINTA DOS LAGARES RESERVA
TIPO \ TYPE \ COULEUR	TINTO \ RED \ ROUGE
PRODUZIDO E ENGARRAFADO \ PRODUCED & BOTTLED \ PRODUIT ET MIS EN BOUTEILLE	VITAVITIS UNIP. LDA
COLHEITA \ HARVEST \ MILLESIME	2016
REGIÃO \ REGION \ APPELATION	DOURO
PAÍS \ COUNTRY \ PAYS	PORTUGAL
QUANTIDADE PRODUZIDA \ QUANTITY PRODUCED \ QUANTITÉ PRODUITE	1600 garrafas\ 1600 bottles\ 1600 bouteilles
TEOR ALCOÓLICO \ ALCOHOL \ DEGRÉ ALCOOLIQUE	14,1%
ACIDEZ TOTAL \ TOTAL ACIDITY \ ACIDITÉ TOTAL	4,8 g/l
AÇÚCARES TOTAIS (GLU + FRUT) \ TOTAL SUGARS \ SUCRES TOTAUX	0,6 g/l
PH	3,7
ROLHA \ CLOSURE TYPE \ BOUCHON	Cortiça\ Cork\ Liège Naturel
CASTAS \ WINE VARIETY \ CÉPAGES	Touriga Nacional, Touriga Franca e mistura de castas em vinhas velhas. Touriga Nacional, Touriga Franca plus cépages traditionnels de vieilles vignes. Touriga Nacional, Touriga Franca and field blend of local varieties from old vines.

SERVIÇO \ SERVICE	Decantar e servir a temperatura entre 16° C e 18° C. Decanter et servir à température entre 16° C et 18° C. After decanting serve at 16° C to 18° C.
-------------------	--

VINIFICAÇÃO \ WINEMAKING \ VINIFICATION

- Fermentação em lagares com pisa a pé e temperatura controlada de 27 °C
- Fermentation a 27°C après foulage.
- Fermentation at 27°C after treading grapes.

ESTÁGIO \ AGING \ ÉLEVAGE

- 12 meses em barricas carvalho francês.
- 12 mois en barriques de bois.
- 12 months in oak barrels.

NOTAS DE PROVA \ TASTING NOTES \
NOTES DE DÉGUSTATION

- Vinho de cor rubi, com visual límpido. Aromas de fruta vermelha envolvidos por especiarias e notas de fruta silvestre e vegetais transmitindo frescura, bem casada com a madeira de carvalho francês. Na boca é estruturado, equilibrado com taninos polidos. Longo final de boca com relevos de cacau e frutas silvestres.
- Vin de couleur rubis, d'aspect visuel clair et fluide. Arômes de fruits rouges entourés d'épices et de notes de légumes qui apportent de la fraîcheur complétée par l'élégance du chêne. En bouche, il est long, bien structuré, complexe et équilibré.
- Ruby, with clear visual appearance. Bouquet of red fruits and vegetable notes, in good harmony with the French oak. Well structured in the mouth, complex, with good balance between the tannin and the fruit. Long and intense finish with notes of cocoa and red fruits.

VITAVITIS é uma empresa de gestão e consultoria agrícola e florestal criada em 2006 que, entre outras actividades, explora a Quinta dos Lagares.

VITAVITIS is a farming and forestry management and consulting company that, among other activities, exploits the vineyards and produces the wines from the Quinta dos Lagares.

VITAVITIS c'est une entreprise de gestion et conseil agricole et forestier créé en 2006. Entre autres activités, fait la gestion et exploration de la Quinta dos Lagares et produit ses vins.



VITAVITIS

QUINTA DOS LAGARES SPECIALS



QUINTA DOS LAGARES VV44



MARCA \ BRAND \ MARQUE	QTA DOS LAGARES VV44
TIPO \ TYPE \ COULEUR	TINTO \ RED \ ROUGE
PRODUZIDO E ENGARRAFADO \ PRODUCED & BOTTLED \ PRODUIT ET MIS EN BOUTEILLE	VITAVITIS UNIP. LDA
COLHEITA \ HARVEST \ MILLESIME	2014
REGIÃO \ REGION \ APPELATION	DOURO
PAÍS \ COUNTRY \ PAYS	PORTUGAL
QUANTIDADE PRODUZIDA \ QUANTITY PRODUCED \ QUANTITÉ PRODUITE	2000 garrafas\ 2000 bottles\ 2000 bouteilles
TEOR ALCOÓLICO \ ALCOHOL \ DEGRÉ ALCOOLIQUE	13,8%
ACIDEZ TOTAL \ TOTAL ACIDITY \ ACIDITÉ TOTAL	4,9 g/l
AÇÚCARES TOTAIS (GLU + FRUT) \ TOTAL SUGARS \ SUCRES TOTAUX	0,6 g/l
PH	3,67
ROLHA \ CLOSURE TYPE \ BOUCHON	Cortiça\ Cork\ Liège Naturel
CASITAS \ WINE VARIETY \ CÉPAGES	Mistura das castas tradicionais do Douro em vinhas velhas. Cépages traditionnels de la région, originaires de vieilles vignes. Field blend of traditional varieties from old vines.
SERVIÇO \ SERVICE	Decantar e servir a temperatura entre 16º C e 18º C. Decanter et servir à temperature entre 16º C et 18º C. After decanting serve at 16º C to 18º C.

VINIFICAÇÃO \ WINEMAKING \ VINIFICATION

- Fermentação em lagares com pisa a pé e temperatura controlada de 27 °C
- Fermentation a 27°C après foulage.
- Fermentation at 27°C after treading grapes.

ESTÁGIO \ AGING \ ÉLEVAGE

- 18 meses em barricas novas de carvalho francês.
- 18 mois en barriques de bois neuf.
- 18 months in new oak barrels.

NOTAS DE PROVA \ TASTING NOTES \ NOTES DE DÉGUSTATION

-Vinho de cor rubi, com visual límpido. Aromas de fruta vermelha envolvidos por especiarias e notas vegetais transmitindo frescura, com a harmonia e elegância do carvalho francês a completar todo o bouquet. Na boca é bem estruturado, complexo, com excelente equilíbrio entre o tanino e a fruta envolvente. Longo e intenso final de boca com relevos de cacau e tabaco.

-Vin de couleur rubis, d'aspect visuel clair et fluide. Arômes de fruits rouges entourés d'épices et de notes de légumes qui apportent de la fraîcheur complétée par l'élégance du chêne. En bouche, il est long, bien structuré, complexe et équilibré.

-Ruby, with clear visual appearance. Bouquet of red fruits, spices and vegetable notes, complemented with the harmony and elegance of the French oak. Well structured in the mouth, complex, with excellent balance between the tannin and the fruit. Long and intense finish with notes of cocoa and tobacco.

VITAVITIS é uma empresa de gestão e consultoria agrícola e florestal criada em 2006 que, entre outras actividades, explora a Quinta dos Lagares.

VITAVITIS is a farming and forestry management and consulting company that, among other activities, exploits the vineyards and produces the wines from the Quinta dos Lagares.

VITAVITIS c'est une entreprise de gestion et conseil agricole et forestier créé en 2006. Entre autres activités, fait la gestion et exploration de la Quinta dos Lagares et produit ses vins.



VITAVITIS

QUINTA DOS LAGARES PORTO VINTAGE



MARCA \ BRAND \ MARQUE	QTA DOS LAGARES
TIPO \ TYPE \ COULEUR	VINHO DO PORTO VINTAGE
PRODUZIDO E ENGARRAFADO \ PRODUCED & BOTTLED \ PRODUIT ET MIS EN BOUTEILLE	VITAVITIS UNIP. LDA
COLHEITA \ HARVEST \ MILLESIME	2016
REGIÃO \ REGION \ APPELATION	DOURO
PAÍS \ COUNTRY \ PAYS	PORTUGAL
QUANTIDADE PRODUZIDA \ QUANTITY PRODUCED \ QUANTITÉ PRODUITE	1200 garrafas\ 1200 bottles\ 1200 bouteilles
TEOR ALCOÓLICO \ ALCOHOL \ DEGRÉ ALCOOLIQUE	19%
ACIDEZ TOTAL \ TOTAL ACIDITY \ ACIDITÉ TOTAL	4,12
AÇÚCARES TOTAIS (GLU + FRUT) \ TOTAL SUGARS \ SUCRES TOTAUX	96
PH	3,78
ROLHA \ CLOSURE TYPE \ BOUCHON	Cortiça\ Cork\ Liège Naturel
CASTAS \ WINE VARIETY \ CÉPAGES	Mistura das castas tradicionais do Douro em vinhas velhas. Traditional varieties from old vines. Cépages traditionnels de la région, originaires de vieilles vignes,

SERVIÇO \ SERVICE	Decantar e servir a temperatura de 18° C. After decanting serve at 18° C. Decanter et servir à température de 18° C.
-------------------	--

VINIFICAÇÃO \ WINEMAKING \ VINIFICATION

Método tradicional de vinificação do Vinho do Porto com a fermentação interrompida com adição de aguardente vínica.

Méthode traditionnelle de vinification du Porto avec une fermentation interrompue avec addition de eau de vie de raisin

Traditional Port Wine winemaking where fermentation is stopped by the addition of wine spirit

ESTÁGIO \ AGING \ ÉLEVAGE

2 anos em ambiente controlado

2 ans dans un environnement contrôlé

2 years under controlled environment

NOTAS DE PROVA \ TASTING NOTES \ NOTES DE DÉGUSTATION

Vinho de características excepcionais de cor vermelho granada intenso com aspecto visual límpido e denso. Apresenta um aroma limpo e intenso de fruta seca (uva passa, figo), ligeiras notas de carvalho francês e fruta negra (amora). Na boca é aveludado, com persistência longa e intensidade harmoniosa apresentando suaves notas de tosta, ligeiro toque a uva passa com um final de fruta madura.

Vin de couleur grenat rouge intense avec une apparence visuelle nette et dense. Arôme net et intense de fruits secs (raisins secs, figues), légères notes de chêne français et de fruits noirs (mûres). La bouche est veloutée, avec une longue persistance et une intensité harmonieuse présentant des notes douces de pain grillé, avec une finale de fruits mûrs.

Wine with an intense and bright garnet colour. In the nose it shows aromas of dry fruits and hints of french oak and black fruits. Lingering and harmonious in the mouth, with a small touch of raisins and a ripe fruit aftertaste.

VITAVITIS é uma empresa de gestão e consultoria agrícola e florestal criada em 2006 que, entre outras actividades, explora a Quinta dos Lagares.

VITAVITIS is a farming and forestry management and consulting company that, among other activities, exploits the vineyards and produces the wines from the Quinta dos Lagares.

VITAVITIS c'est une entreprise de gestion et conseil agricole et forestier créé en 2006. Entre autres activités, fait la gestion et exploration de la Quinta dos Lagares et produit ses vins.



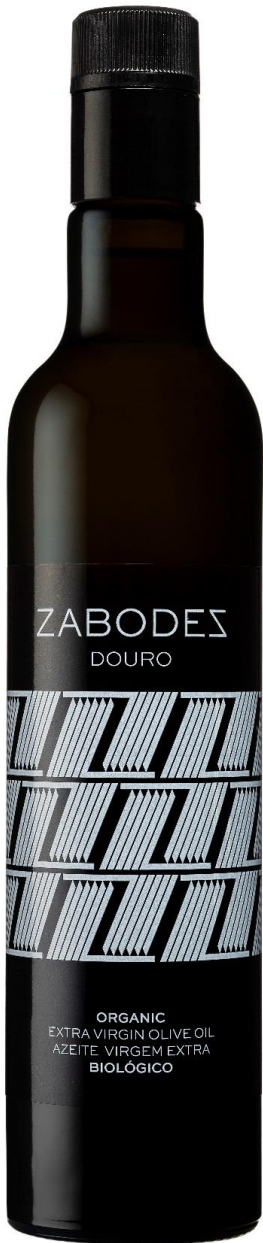
VITAVITIS



QUINTA DOS LAGARES ORGANIC OLIVE OIL



QUINTA DOS LAGARES ZABODEZ SUPERIOR
EXTRA VIRGIN ORGANIC OLIVE OIL 0,5L



OLIVE OIL CATEGORY
Extra virgin and Organic
REGION
Douro, Portugal
OLIVE VARIETIES
Madural
Cobrançosa
Verdeal Transmontana
Bical
Galega
Cordovil
CERTIFICATION



NUTRITIONAL ANALYSIS

	units/100 g
Energy	3677 kJ
Lipids	99,2 g
Saturated fatty acids	13,7 g
Carbohydrates	<0,5 g
Total sugars	< 0,5 g
Protein	0,4 g
Ashes	<1 g
Sodium	0,01 g
Salt	0,03 g

ADDITIONAL DATA

Harvest year	2018
Acidity	0,12% (Oleic acid)
Index of peroxides	6,2 meq. O ₂ /kg
UV K232	1,84
UV K268	0,15
Δ K	<0,01

ORGANOLEPTICAL ANALYSIS

Nose

Fresh notes, tomato branch, green tomato and dry fruits.

Mouth

Dominant sweet flavor with a mild spicy final

Fruitiness intensity

Medium fruity.

VITAVITIS é uma empresa de gestão e consultoria agrícola e florestal criada em 2006 que, entre outras actividades, explora a Quinta dos Lagares.

VITAVITIS is a farming and forestry management and consulting company that, among other activities, exploits the vineyards and produces the wines from the Quinta dos Lagares.

VITAVITIS c'est une entreprise de gestion et conseil agricole et forestier créé en 2006. Entre autres activités, fait la gestion et exploration de la Quinta dos Lagares et produit ses vins.



VITAVITIS

QUINTA DOS LAGARES ZABODEZ PREMIUM
EXTRA VIRGIN ORGANIC OLIVE OIL 0,5L



VITAVITIS é uma empresa de gestão e consultoria agrícola e florestal criada em 2006 que, entre outras actividades, explora a Quinta dos Lagares.

VITAVITIS is a farming and forestry management and consulting company that, among other activities, exploits the vineyards and produces the wines from the Quinta dos Lagares.

VITAVITIS c'est une entreprise de gestion et conseil agricole et forestier créé en 2006. Entre autres activités, fait la gestion et exploration de la Quinta dos Lagares et produit ses vins.



VITAVITIS

QUINTA DOS LAGARES ZABODEZ PREMIUM
EXTRA VIRGIN ORGANIC OLIVE OIL 0,5L



OLIVE OIL CATEGORY
Extra virgin and Organic
REGION
Douro, Portugal
OLIVE VARIETIES
Madural
Cobrançosa
Verdeal Transmontana
Bical
Galega
Cordovil

CERTIFICATION



NUTRITIONAL ANALYSIS

	units/100 g
Energy	3677 kJ
Lipids	99,2 g
Saturated fatty acids	13,7 g
Carbohydrates	<0,5 g
Total sugars	< 0,5 g
Protein	0,4 g
Ashes	<1 g
Sodium	0,01 g
Salt	0,03 g

ADDITIONAL DATA

Harvest year	2018
Acidity	0,12% (Oleic acid)
Index of peroxides	6,2 meq. O ₂ /kg
UV K232	1,84
UV K268	0,15
Δ K	<0,01

ORGANOLEPTICAL ANALYSIS

Nose

Herbaceous notes, tomato branch, green apple, green tomato, banana peel and dry fruits.

Mouth

Dominant sweet and sour flavor and long and spicy final.

Fruitiness intensity

Medium fruity.

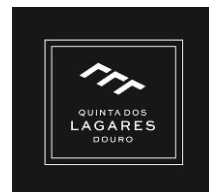
VITAVITIS é uma empresa de gestão e consultoria agrícola e florestal criada em 2006 que, entre outras actividades, explora a Quinta dos Lagares.

VITAVITIS is a farming and forestry management and consulting company that, among other activities, exploits the vineyards and produces the wines from the Quinta dos Lagares.

VITAVITIS c'est une entreprise de gestion et conseil agricole et forestier créé en 2006. Entre autres activités, fait la gestion et exploration de la Quinta dos Lagares et produit ses vins.



VITAVITIS



QUINTA DOS LAGARES

Contactos /Contacts

mail - geral@quintadoslagares.pt

tel.- +351 938353308 // +351 966491913



VITAVITIS é uma empresa de gestão e consultoria agrícola e florestal criada em 2006 que, entre outras actividades, explora a Quinta dos Lagares.

VITAVITIS is a farming and forestry management and consulting company that, among other activities, exploits the vineyards and produces the wines from the Quinta dos Lagares.

VITAVITIS c'est une entreprise de gestion et conseil agricole et forestier créé en 2006. Entre autres activités, fait la gestion et exploration de la Quinta dos Lagares et produit ses vins.

\\VITAVITIS\\