

QUINTA DO GRANJAL
DOURO SUPERIOR | FAMILY ESTATE | PORTUGAL

CONTACTOS | CONTACTS

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

Loja/ Store:
Tv. Henrique Schreck 88, 4450-570
Leça da Palmeira Portugal

Tel +351 278 516 231
+351 910 192 528

Fax +351 278 516 231

geral@quintadogranjal.pt

www.quintadogranjal.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 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 Vilariga, numa extensão de 50 hectares, tanto de vinhas como de oliveiras, 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 Vilariga 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
COLHEITADO.C
TINTO RED
2018



13,5% vol.

PRODUCT OF PORTUGAL

750 ml



A DO GRANJAL

DOURO
D.O.C
WHITE
2018



PORTUGAL

750 ml



A DO GRANJAL

DOURO
D.O.C
RED
2017



PORTUGAL

750 ml



A DO GRANJAL

DOURO
RESERVA
2019



PORTUGAL

750 ml

DOC BRANCO COLHEITA

Origem / Source : Portugal
Região / Region : Douro
Castas / Grape Varietal :
Rabigato, Gouveio, Viosinho
Classificação / Classification
D.O.C DOURO - VPQRD

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 / Gastronomie

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

Análise / Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol content: 13%

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

PH: 3,28



DOC TINTO COLHEITA

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

Análise / Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol content : 14%

Total de Acidez / Total Acidity: 5,6g/dm³

PH: 3,56



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

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

Análise / Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol content : 14,5 %

Total de Acidez / Total Acidity : 5,3 g/dm³

PH: 3,67



DOC GRANDE RESERVA TINTO 2019

Origem / Source: Portugal

Região / Region: Douro

Castas / Grape Varietal:

Touriga Nacional

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

Análise / Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol content: 16 %

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

PH: 3,69





DOC RESERVA TINTO 2021

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

Análise / Analysis

Teor Alcoólico / Alcohol content : 14,5%

Total de Acidez / Total Acidity : 4,8 g/dm³

PH: 3,64



SELECTION

QUINTA DO
Granjal
DOURO SUPERIOR

2013

SELECTION

QUINTA DO
Granjal
DOURO SUPERIOR

2013

SELECTION

QUINTA DO
Granjal
DOURO SUPERIOR

2013

SELECTION

QUINTA DO
Granjal
DOURO SUPERIOR

2013

A close-up photograph of an olive branch. The branch is covered with several dark, almost black, olives that are clustered together. The olives have a slightly textured surface and are surrounded by green, elongated leaves. The background is a soft-focus view of more olive branches and leaves, suggesting an outdoor setting. A white rectangular box is overlaid on the left side of the image, containing the text 'azeite / olive oil' in a simple, dark font.

azeite / olive oil

Origem / Source : Portugal

Região / Region: Douro - Vila Flor

Variedades / Varietal :

Cordovil, Verdeal, Cobrançosa

Classificação / Classification:

Azeite Virgem Extra /

Extra Virgin Olive Oil

Cultivo Biológico / Biologic Cultivation

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



3L



5L/2L



0,75L



0,5L

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.quintadogranjal.pt