



QUEVEDO

*Friendology Forever*

CATÁLOGO DE VINHOS



## CATÁLOGO DE VINHOS

### SOBRE NÓS

### OS NOSSOS VINHOS

- VINHOS DO PORTO
- VINHOS DO DOURO
- Q-LAB
- PACKS ESPECIAIS

### A COLEÇÃO DE DRY GIN

### AZEITE BIOLÓGICO

# A NOSSA FAMÍLIA



SOBRE NÓS



## A NOSSA FAMÍLIA

A história da Família Quevedo remonta a cinco gerações, com as primeiras vinhas plantadas em 1889 por Abel Gouveia Costa em Valongo dos Azeites, S. João da Pesqueira. O legado foi passado para seu filho, Raul Gouveia Costa, e depois para João Batista Quevedo, que expandiu os vinhedos e transmitiu a sua paixão pela produção de vinho ao seu filho, Oscar Quevedo (Sr.). Paralelamente, a família de Beatriz contribuiu para o património vitícola com a Quinta da Alegria em Carrazeda de Ansiães.

No final dos anos 70, Oscar e Beatriz Quevedo estabeleceram-se em S. João da Pesqueira, modernizando as instalações vinícolas. A marca Quevedo foi oficialmente fundada em 1993, quando começaram a engarrafar Vinhos do Porto sob o seu próprio rótulo. Com a entrada de Portugal na UE em 1986, iniciou-se uma nova era para a família.

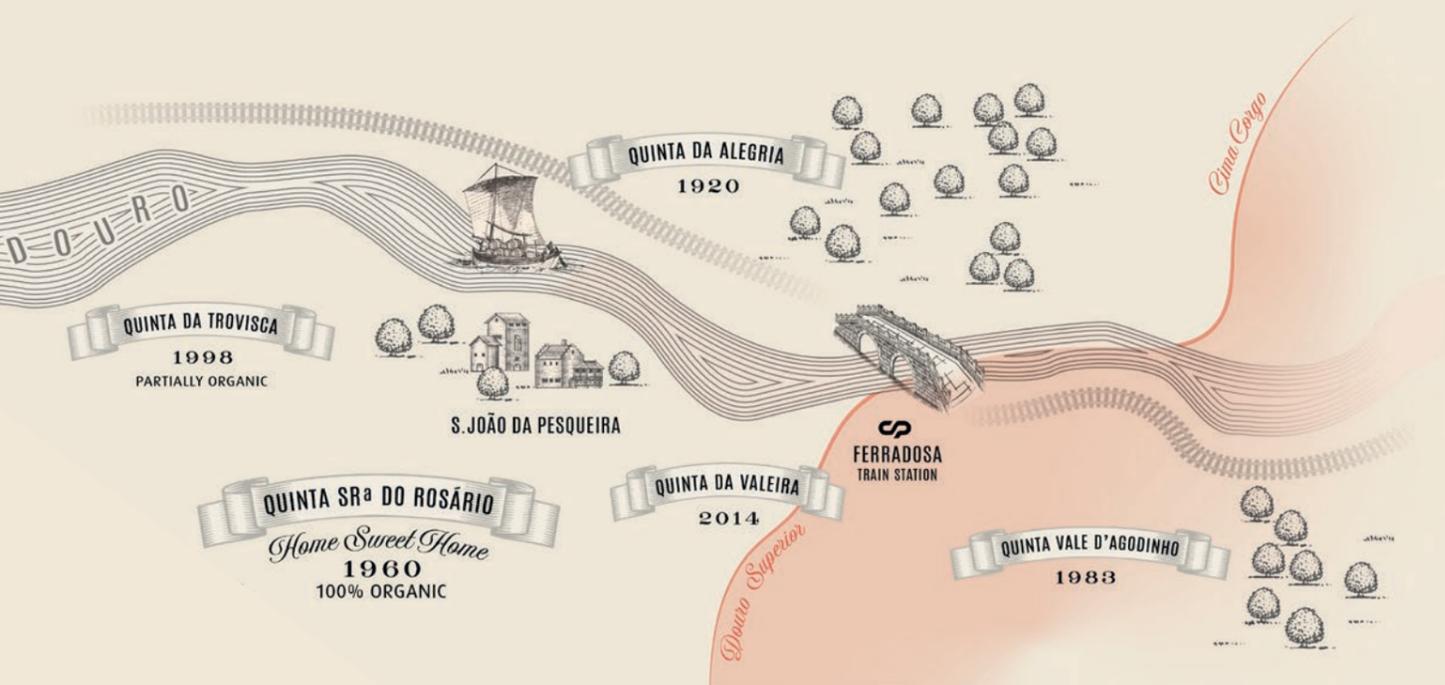
A quinta geração, representada por Cláudia e Oscar Quevedo, continua o legado familiar. Cláudia formou-se em Enologia em 1998, sendo responsável pela produção dos Vinhos do Porto na Quevedo. Oscar, com experiência em Finanças, juntou-se à família em 2009, supervisionando as operações de vendas em mais de 40 países.

## SOBRE NÓS

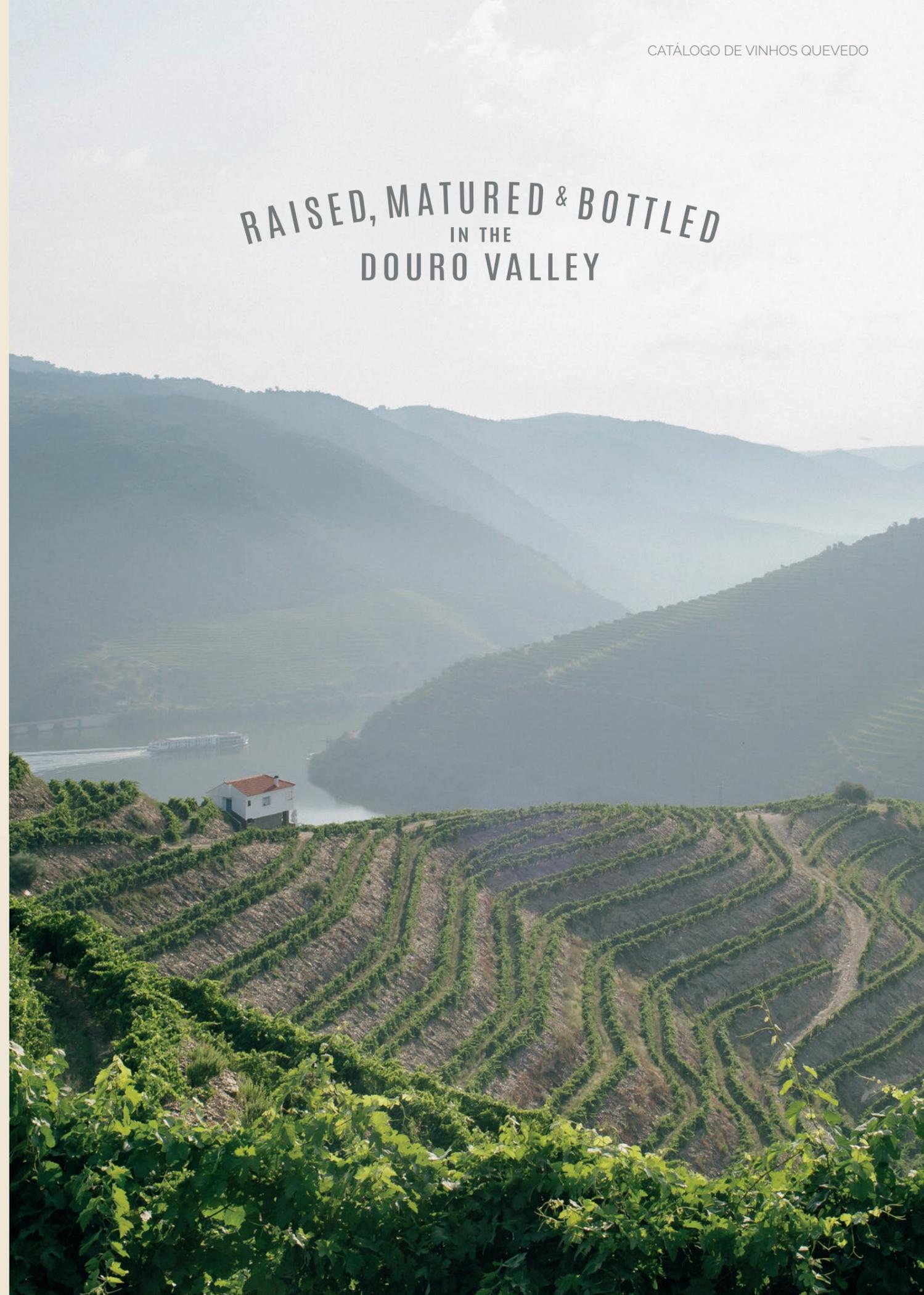
### AS NOSSAS QUINTAS

O legado mais importante que recebemos dos nossos antepassados foi a aprendizagem de que o vinho se faz na vinha. Por isso, cultivamos 102 hectares de vinha e 25 hectares de olival biológico, em cinco propriedades na sub-região de Cima Corgo. Esta diversidade proporciona uvas de aromas e sabores variados que nos ajudam a criar vinhos distintos e experiências inesquecíveis ao longo do caminho.

A paixão dos nossos antepassados pela viticultura e o respeito pela terra que nos rodeia leva-nos a cultivar um legado sustentável para as gerações vindouras. Com um profundo respeito pelo ambiente e pelos seus ciclos naturais, começámos a cultivar as nossas vinhas de forma biológica em 2012. Desde então, temos vindo a expandir gradualmente a nossa área de produção biológica, recorrendo a tradições ancestrais de viticultura permitindo que a essência do território local prevaleça.



RAISED, MATURED & BOTTLED  
IN THE  
DOURO VALLEY





## OS NOSSOS VINHOS

Apresentando uma variada seleção de Vinhos do Porto, procuramos destacar-nos com vinhos de colheita única, Tawnies e brancos - estes últimos considerados um tesouro raro no mundo dos Vinhos do Porto e um reflexo do nosso compromisso com a tradição. Além disso, quase todos os anos nas últimas décadas, a qualidade e cuidado das nossas vinhas têm-nos permitido engarrafar pequenas edições de Porto Vintage, onde preservamos a essência de cada vindima, cada uma com características únicas.

Na Quevedo, uma das mais jovens Casas de Vinho do Porto do Douro, valorizamos o nosso constante empenho na qualidade, tradição familiar e paixão por partilhar os nossos vinhos com amigos e o mundo. Convidamo-lo a descobrir a riqueza de sabores em cada garrafa e a apreciar a celebração da vida, da amizade e da arte da vinificação!

*Saúde!*

# VINHOS DO PORTO



## VINHOS DO PORTO

PARA ENCONTROS  
DESCONTRAÍDOS

Na maioria das vezes o caminho mais curto para a felicidade é ter na mão uma bebida simples e refrescante. Depois do trabalho ou nos fins de semana, simplesmente descontraia e saboreie a vida. Estes vinhos combinam perfeitamente com a família ou amigos. Aprecie-os simples, misturados ou combinados... com salgadinhos ou um churrasco animado, para despertar sorrisos!



**PORTO TAWNY**  
(750ml & 50ml)



**PORTO RUBY**  
(750ml & 50ml)



**PORTO ROSÉ**  
(750ml & 50ml)



**PORTO BRANCO SECO**  
(750ml & 50ml)



**PORTO BRANCO**  
(750ml & 50ml)

## VINHOS DO PORTO

PARA OCASIÕES  
ESPECIAIS

Se lhe apetece cozinhar algo especial ou é convidado para um jantar de amigos, faça uma declaração e traga a festa consigo! Conviva, brinque, faça planos à volta destes vinhos envolventes.

Perfeitos desde o início até ao fim da refeição, com um belo queijo ou com aquela sobremesa deliciosa.

## OS PORTOS BRANCOS

Os Portos Brancos são produzidos a partir das uvas brancas das nossas vinhas mais altas. São vinhos que preservam a sua frescura e podem ser mais doces ou mais secos dependendo da sua categoria e idade. Os mais novos podem ser bebidos tanto sozinhos quanto em cocktails.



**LÁGRIMA RESERVA**  
(750ml & 50ml)



**10 ANOS BRANCO**  
(750ml & 50ml)

## VINHOS DO PORTO - PARA OCASIÕES ESPECIAIS

## OS PORTOS RUBY

Os Portos Ruby (ou tintos) são vinhos incrivelmente frescos com aromas expressivos de frutos vermelhos. Costumam ser engarrafados muito jovens para preservar a sua jovem cor rubi profunda e a frescura dos seus aromas. Podem envelhecer em madeira, mas se o fizerem, será por um período de tempo muito curto. Não mais do que alguns anos e sempre em recipientes de grande capacidade para reduzir a influência do oxigênio no envelhecimento.



**PORTO RUBY RESERVA**  
(750ml & 50ml)



**PORTO RUBY RESERVA ORGÂNICO**  
(750ml & 50ml)



**LBV (LATE BOTTLED VINTAGE)**  
(750ml & 50ml)



**CRUSTED**  
(750ml & 50ml)

## OS PORTOS TAWNY

Os Portos Tawny envelhecem em carvalho e desenvolvem um perfil de nozes e frutos secos, após anos de lenta oxidação.

Estes emblemáticos vinhos do Porto podem envelhecer durante muitas décadas, desenvolvendo o seu perfil de degustação ano após ano.



**PORTO TAWNY RESERVA ESPECIAL**  
(750ml & 50ml)



**PORTO TAWNY 10 ANOS**  
(750ml & 50ml)



**PORTO TAWNY 20 ANOS**  
(750ml & 50ml)

# PARA AS GRANDES CELEBRAÇÕES



Uma vez por ano – ou só uma vez na vida – o momento pede um brinde muito especial (e um discurso!). Erga-se à altura da ocasião com um destes vinhos soberbos e raros que reservamos para estas celebrações. Perfeitos como presente, para dar as boas-vindas ao Ano Novo, para receber o primeiro filho ou para o aniversário dos sogros. Um momento para lembrar para sempre.



**PORTO VINTAGE 2021**  
(750ml, magnum 1,5L, double magnum 3L, imperial 6L)

Também disponível em 750ml: Portos Vintage 2020, 2019, 2018, 2017, 2015 e 2013.

O Porto Vintage vem com uma caixa de madeira.



**COLHEITA 1972**  
(750ml & 50ml)

Também disponível em 750ml: Colheita 1997, Colheita 2002, Colheita 2003, Colheita 2007 e Colheita 2008.



**COLHEITA BRANCO 2009**  
(750ml & 50ml)



**PORTO TAWNY 40 ANOS**  
(750ml & 50ml)



**PORTO BRANCO 30 ANOS**  
(750ml, 375ml & 50ml)



**PORTO BRANCO 50 ANOS**  
(750ml)

# VINHOS DO DOURO



## VINHOS DO DOURO

D.O. DOURO  
OSCAR'S

Em 2013, plantamos as primeiras vinhas orgânicas na Quinta da Trovisca. Desde então, já convertimos 22,5 hectares e continuamos a buscar novas formas de cultivo mais natural.



**OSCAR'S TINTO**  
(750ml)



**OSCAR'S BRANCO**  
(750ml)



**OSCAR'S ROSÉ**  
(750ml)

Os nossos primeiros vinhos orgânicos do Douro apresentam uma interpretação mais intensa do nosso original Oscar's, destacando os sabores típicos da região e expressando a essência do nosso terroir.

A profundidade e frescura definem-nos. Esteja num piquenique improvisado com amigos ou num almoço de domingo com a família, esta gama estará sempre à altura.



**OSCAR'S ORGÂNICO TINTO**  
(750ml)



**OSCAR'S ORGÂNICO BRANCO**  
(750ml)

## VINHOS DO DOURO

D.O. DOURO  
CLAUDIA'S

Para os nossos Claudia's Reserva, escolhemos as expressões mais interessantes que as nossas vinhas oferecem a cada ano. Todas as nossas uvas são colhidas à mão e tratadas com o maior cuidado, assegurando a qualidade excepcional dos nossos vinhos.



**CLAUDIA'S RESERVA TINTO**  
(750ml)

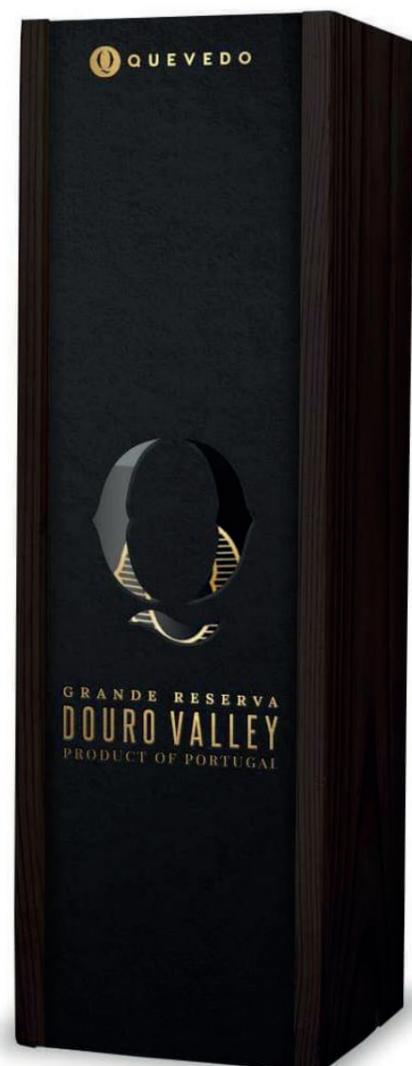


**CLAUDIA'S RESERVA BRANCO**  
(750ml)

# VINHOS DO DOURO

## D.O. DOURO Q GRANDE RESERVA

Em cada edição dos nossos Q Grande Reservas selecionamos as nossas melhores uvas das variedades locais mais excecionais (brancas ou tintas) para produzir a nossa melhor interpretação do "Terroir" do Douro. Ideal para acompanhar qualquer mesa generosa na celebração de grandes momentos com família e amigos.



**Q GRANDE RESERVA  
TINTO**  
(750ml com caixa)



**Q GRANDE RESERVA  
BRANCO**  
(750ml com caixa)





O Q.LAB é a desculpa perfeita que encontrámos para nos divertirmos a experimentar com os amigos que partilham connosco a paixão pela vinificação. Começámos com uns poucos vinhos monocasta e estamos a preparar “blends” inesperados... uma gama em que podemos dar asas à nossa imaginação! Esperamos que goste tanto deles quanto nós gostamos de fazê-los!

Q-LAB

D.O. DOURO



**TINTA AMARELA**

casta // variety

**100% TINTA AMARELA**

colheita // harvest

**2023**

alc. by vol. ml

**10%**

**750**

**Q-LAB**

classificação // category

**VINHO REGIONAL DURIENSE • RED WINE**

Teresa Bati

D.O. DOURO  
**TINTA AMARELA**

Neste QLAB decidimos criar um vinho apenas com a casta Tinta Amarela.

O processo foi divertido: desde a escolha das uvas até à própria vinificação, quando decidimos macerar as uvas durante 4 dias para obter o lado mais floral, picante e fresco da casta Tinta Amarela.

O resultado? Um vinho de baixo teor alcoólico muito aromático, ideal para acompanhar uma noite agradável com os amigos.



**Q-LAB TINTA AMARELA**  
(750ml)



# FOLGASÃO

casta // variety

**100% FOLGASÃO**

colheita // harvest

**2023**

alc. by vol. ml

**10% 750**

classificação // category

**WHITE • BRANCO DOURO DOC**

**Q-LAB**  
*Tamás Ádám*

## D.O. DOURO FOLGASÃO

Neste QLAB, optámos por trabalhar exclusivamente com a casta Folgasão (a última plantação do nosso pai na Quinta da Trovisca antes de se aposentar!).

Para esta experiência, decidimos realizar a fermentação maloláctica em parte do vinho e envelhece-lo durante 5 meses em barricas húngaras.

O resultado? Um vinho branco aromático, fresco, cremoso e encorpado, perfeito para partilhar com a melhor companhia!



**Q-LAB FOLGASÃO**  
(750ml)

## D.O. DOURO VINHO DE CURTIMENTA

A natureza ajudou-nos a selecionar um belíssimo lote de uvas brancas da casta Gouveio.

Depois de uma fermentação espontânea, mantivemos a película da uva em contacto com o mosto durante 14 dias. De seguida, foi para uma barrica usada de carvalho, onde descansou durante 7 meses.

O resultado é um vinho rico e perfumado, intenso e cheio de personalidade. Não vamos mentir, tem um paladar peculiar e não é para todos os gostos, mas é isso que o torna interessante!

Vinho natural - sulfitos totais 16 mg/L.



**Q-LAB ORANGE WINE**  
(750ml)

QUEVEDO

**ORANGE WINE**

classificação // category

**WHITE · BRANCO DOURO DOC**

colheita // harvest

**2022**

alc. by vol.

**12%**

ml

**750**

# PACKS ESPECIAIS



## PACKS ESPECIAIS

### CAIXA MINIATURAS



**Porto Branco, Porto Rosé,  
Porto Ruby, Porto Tawny,  
Porto Tawny 10 Anos**  
(5 x 50ml)



### CAIXA MINIATURAS PREMIUM



**Porto Ruby Reserva, Porto  
LBV, Porto Tawny Reserva  
Especial, Porto Tawny 10  
Anos, Porto Tawny 20 Anos**  
(5 x 50ml)

## PACKS ESPECIAIS

### RESERVA ESPECIAL TAWNY COM CAIXA



**RESERVA ESPECIAL TINTO**  
(750ml)

### RESERVA ESPECIAL TAWNY COM CAIXA (DECANTER)



**RESERVA ESPECIAL TINTO DECANTER**  
(750ml)

## PACKS ESPECIAIS

## VINHOS COM TUBO

Tubos oferta de edição limitada para três dos nossos Vinhos do Porto preferidos. Papel 100% reciclável.



**10 ANOS TAWNY**  
(750ml)



**10 ANOS BRANCO**  
(750ml)



**LBV (Late Bottled Vintage)**  
(750ml)

# CAIXAS DE MADEIRA

Caixa de madeira escura individual para as Grandes Celebrações.



**PORTO VINTAGE 2021**  
(750ml)

Também disponível em 750ml:  
Portos Vintage 2013, 2015, 2016, 2017,  
2018, 2019 e 2020.



**COLHEITA 1976**  
(750ml)

Também disponível em 750ml:  
Colheita 1997, Colheita 2003, Colheita 2008  
e Colheita Branco 2009.



**PORTO TAWNY 40 ANOS**  
(750ml)



**PORTO BRANCO 30 ANOS**  
(750ml)

## PACKS ESPECIAIS

## CAIXA DE PORTO VINTAGE

(6 X 750ML)

Caixa de madeira escura para guardar os nobres Portos Vintage durante meses, anos ou décadas.



**PORTO VINTAGE 2019**  
(6 x 750ml)

Disponível também em:  
Vintage 2020 e Vintage 2021.



## PACKS ESPECIAIS

## PACK DESCOBERTA DO PORTO

[4 X 375ML]

A combinação perfeita para começar a descobrir o fantástico mundo do Vinho do Porto.

- Tawny Reserva Especial
- Colheita 2007
- Porto Branco 10 Anos
- Late Bottled Vintage 2017



## PACK CONNOISSEUR DO PORTO

[4 X 375ML]

Uma seleção especial dos nossos melhores vinhos para os entusiastas do Vinho do Porto.

- Porto Tawny 10 Anos
- Porto Tawny 20 Anos
- Porto Branco 30 Anos
- Vintage 2013



## PACKS ESPECIAIS

## CALENDÁRIO DE ADVENTO

(24 X 50ML)

O nosso popular e colorido Calendário do Advento é um convite para desfrutar de uma forma mais doce da época natalícia, com um vinho do Porto por dia! Sua embalagem alegre o torna um presente perfeito para a estação.



O Calendário inclui 24 garrafas dos nossos Vinhos do Porto mais vendidos:

Informação técnica (24 x garrafas 50ml):

2 x Branco	2 x Ruby	2 x Reserva Tawny
2 x Rosé	2 x Reserva Ruby	2 x Tawny 10 Anos
2 x Reserva Lágrima	2 x LBV 2017	2 x Tawny 30 Anos
2 x Branco 10 Anos	2 x Tawny	2 x Colheita 1997



## CALENDÁRIO DE ADVENTO - PRESTIGE

(24 X 90ML)

Este Calendário do Advento de edição limitada une magistralmente a arte da carpintaria e o Vinho do Porto, uma peça única de coleção para os verdadeiros Entusiastas do Vinho do Porto.



Este armário artesanal foi concebido para acolher, com a maior elegância, 24 dos nossos melhores Vinhos do Porto:

Colheita 2013 Burgundy barrel	Colheita 1994 Tonel	20 Year Old Tawny
Colheita 2013 Cask	Colheita 1994 Cask	40 Year Old Tawny
Colheita 2003 Burgundy barrel	Organic Reserve Ruby	Reserva Lágrima
Colheita 2003 Cask	Organic LBV 2018	10 Year Old White
Colheita 1997 Tonel	2019 Vintage Port	30 Year Old White (Oscar Jr.'s blend)
Colheita 1997 Cask	2020 Vintage Port	30 Year Old White (Claudia's blend)
Colheita 1995 Tonel	10 Year Old Tawny	30 Year Old White (Oscar Sr.'s blend)
Colheita 1995 Cask	10 Year Old Tawny Tinta Francisca	Tonel 14: Grandpa's White

# A COLEÇÃO DE DRY GIN

Desde o primeiro dia em que passeamos no Douro ficamos impressionados com a sua beleza agreste, é impossível ficar indiferente. O cheiro, a paisagem, as texturas, tudo nos envolve suavemente.



A coleção Botanical Infusion Dry Gin é a nossa interpretação das paisagens que nos rodeiam diariamente. Mantivemos as infusões simples, visando a qualidade e pureza. O zimbro nativo assume a liderança e é rodeado pelos aromas frescos e complexos de verbena, menta, alecrim e um toque vivo de laranja ou limão – dependendo dos lotes. O mais recente membro da coleção é o Cask Matured, no qual envelhecemos o Dry Gin em velhos cascos de Porto!

## A COLEÇÃO DE DRY GIN



**PRIME EDITION  
DRY GIN**  
(700ml)

### DRY GIN PRIME EDITION

Elaborado a partir da infusão das ervas aromáticas mais características que se encontram nas nossas vinhas: Zimbro, Limão Verbena, Hortelã, Alecrim e Limão.

No frio de dezembro, as ervas seleccionadas são cuidadosamente colhidas para extrair os mais puros sabores e aromas.



**WITH HERB & ORANGE  
DRY GIN**  
(700ml)

### DRY GIN WITH HERBS & ORANGE

Elaborado também com uma combinação das ervas aromáticas favoritas que contornam as nossas vinhas: Zimbro, Verbena, Hortelã, Alecrim e Laranja. O toque cor-de-rosa alegria a mistura.



### DRY GIN OLD CASK MATURED

Uma interpretação especial feita a partir da infusão das nossas melhores ervas aromáticas e envelhecida durante 18 meses em cascos velhos de carvalho, de vinho do Porto, até atingir a maturidade ideal.



**OLD CASK MATURED  
DRY GIN**  
(700ml)

A close-up photograph of an olive branch with several green olives. The leaves are silvery-green and elongated. The background is a soft, out-of-focus blue sky. The lighting is warm, suggesting late afternoon or early morning.

# AZEITE ORGÂNICO

AZEITE ORGÂNICO

## AZEITE ORGÂNICO EXTRA VIRGEM

CATÁLOGO DE VINHOS QUEVEDO



**AZEITE ORGÂNICO EXTRA VIRGEM**  
(500ml)



O nosso olival biológico da Quinta do Ferrado está localizado em Valongo dos Azeites (terra natal dos nossos antepassados) e é composto por cerca de 4.000 oliveiras em 25 hectares. Na Quevedo deixamos as azeitonas crescerem naturalmente. Só nos aventuramos no olival três vezes por ano: para podar, arrancar o mato e colher. No resto do tempo, uma multidão de pardais, joaninhas e rebanhos de ovelhas cuidam bem das nossas nobres árvores.

Para revelar o melhor que a natureza pode oferecer e preservar todos os aromas da azeitona, este azeite de categoria superior é extraído a baixas temperaturas. Tem uma cor verde suave e pode desenvolver sedimentos após vários meses em garrafa, pois foi filtrado muito suavemente.



## CONTACTOS

**OSCAR QUEVEDO**

+351 964 494 115

oscar@quevedo.pt

**NADIA ADRIA**

+351 965 394 106

nadia@quevedo.pt

  
**PRUNNING**  
JANUARY

  
**BUDBREAK**  
MARCH

  
**FLOWERING**  
MAY

  
**FRUIT SET**  
JUNE

  
**VERAISON**  
JULY

  
**HARVEST**  
SEPTEMBER

### CYCLES OF GRAPEVINES



QUEVEDO

Vinoquel - Vinhos Oscar Quevedo, Lda.  
Qta. Sra. do Rosário s/n,  
5130-326 São João da Pesqueira - Portugal  
info@quevedo.pt @ quevedoport  
WWW.QUEVEDO.PT