



QUEVEDO
Friendology Forever

CATÁLOGO DE VINHOS
WINE CATALOGUE

CATÁLOGO DE VINHOS

WINE CATALOGUE

SOBRE NÓS / ABOUT US

OS NOSSOS VINHOS / OUR WINES

- VINHOS DO PORTO / PORT WINES
- VINHOS DO DOURO / DOURO WINES
- Q-LAB
- PACKS ESPECIAIS / SPECIAL PACKS

A COLEÇÃO DE DRY GIN / THE GIN COLLECTION

AZEITE BIOLÓGICO / ORGANIC OLIVE OIL

SOBRE NÓS

ABOUT US



SOBRE NÓS
ABOUT US



A NOSSA FAMÍLIA / OUR FAMILY

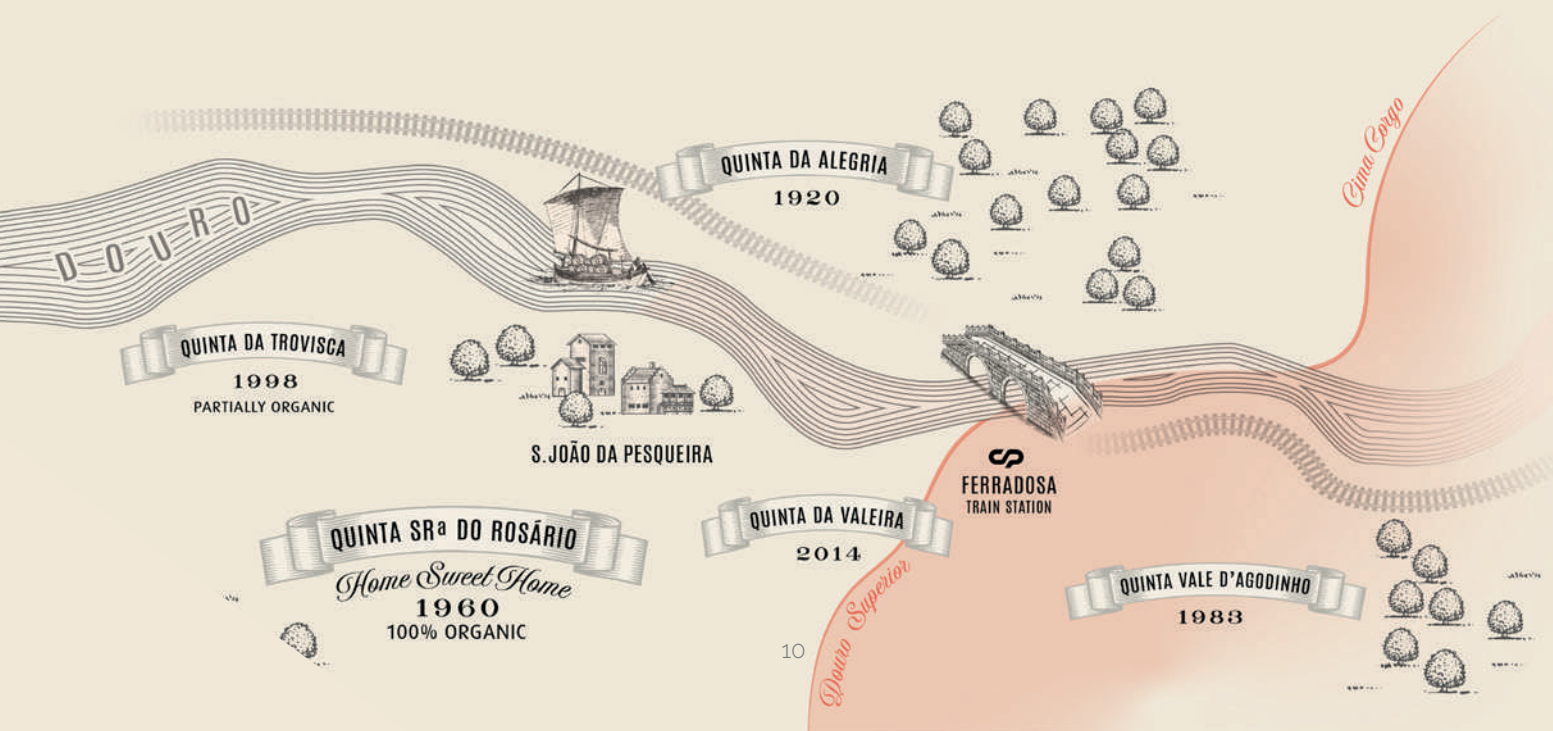
A história da família Quevedo começa em 1889, quando Abel Gouveia Costa plantou as primeiras vinhas em Valongo dos Azeites. Geração após geração, o legado cresceu com paixão e dedicação ao Douro. Nos anos 70, Oscar e Beatriz Quevedo modernizaram a adega em S. João da Pesqueira, unindo tradições familiares das duas margens do rio. Em 1993, nasce a marca Quevedo, com o engarrafamento dos primeiros vinhos do Porto sob o seu próprio nome. Hoje, a quinta geração — Cláudia, enóloga desde 1998, e Oscar, responsável pela área de vendas— dá continuidade a esta história familiar, com alma, inovação e muito orgulho.

The Quevedo story began in 1889, when Abel Gouveia Costa planted the first vineyards in Valongo dos Azeites. Over generations, the family deepened its roots in Douro winemaking. In the 1970s, Oscar and Beatriz Quevedo modernized the winery in S. João da Pesqueira, blending two family traditions. In 1993, they launched the Quevedo brand, bottling Port under their own label. Today, the fifth generation — Cláudia, the winemaker since 1998, and Oscar, leading global sales — carries the legacy forward with soul, innovation, and pride.

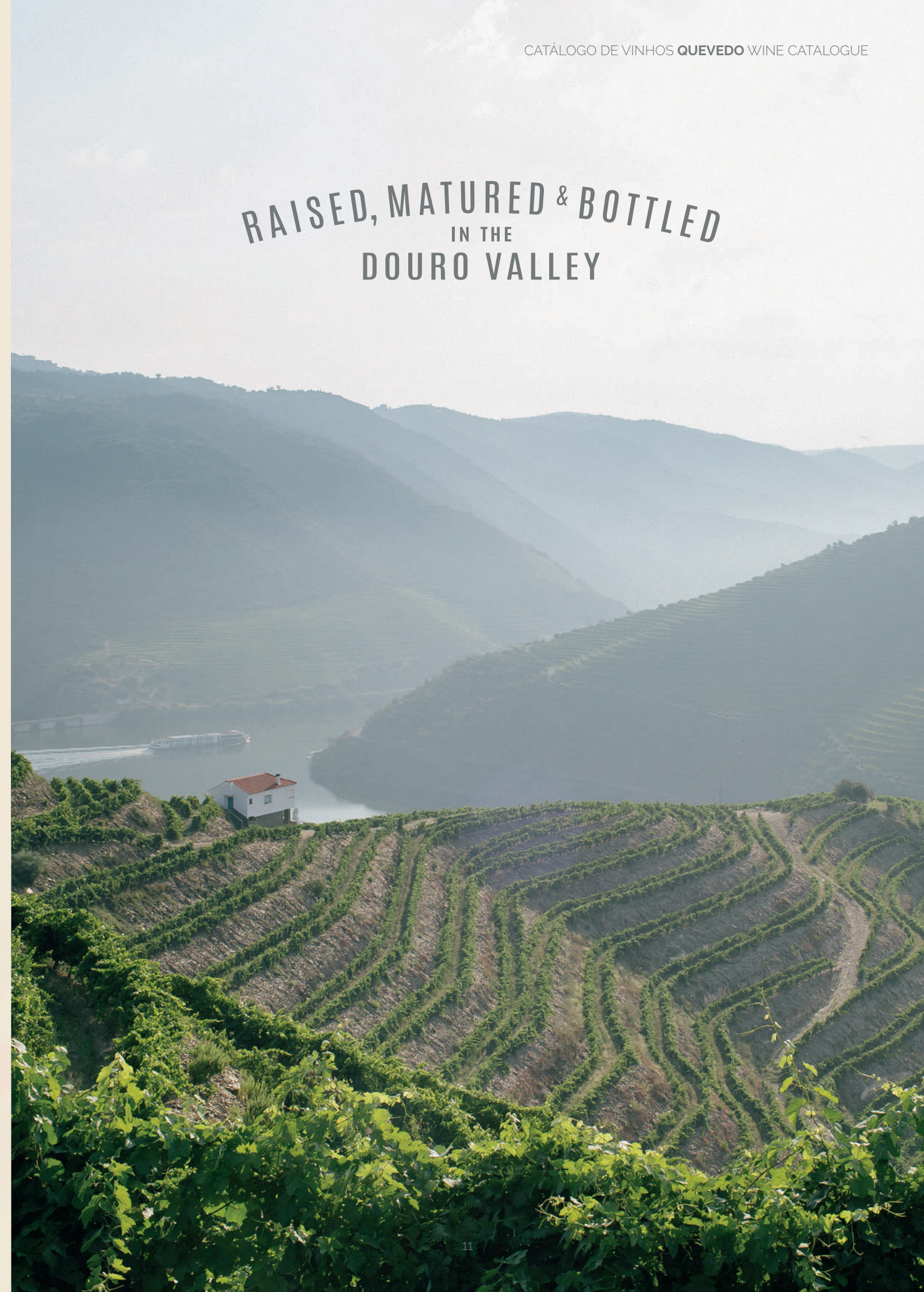
AS NOSSAS QUINTAS / OUR VINEYARDS

Dos nossos antepassados herdámos a certeza de que o vinho nasce na vinha. Por isso, cultivamos 102 ha de vinhas e 25 ha de olival biológico no Cima Corgo, onde a diversidade de terroirs nos permite criar vinhos únicos. Desde 2012, cultivamos parte das vinhas em modo biológico, com respeito pela terra e pelos ciclos da natureza — para que o Douro de amanhã seja tão rico como o de hoje.

From our ancestors, we learned that wine begins in the vineyard. We care for 102 ha of vines and 25 ha of organic olive groves in the Cima Corgo, where diverse terroirs allow us to craft distinctive wines. Since 2012, we've farmed part of our land organically, respecting nature's rhythms to ensure the Douro remains vibrant for generations to come.



RAISED, MATURED & BOTTLED
IN THE
DOURO VALLEY



OS NOSSOS VINHOS / OUR WINES

Na Quevedo celebramos a diversidade do Douro com Portos raros — como Brancos envelhecidos e Colheitas— e vinhos DOC que nos permitem expressar o melhor do Douro. Independentes, apaixonados e ligados à terra, criamos com cuidado e partilhamos com prazer.

Saúde!

At Quevedo, we celebrate Douro's diversity with rare Ports — like our aged Whites or Colheitas — and DOC wines that allow us to express the best of the Douro. Independent, passionate, and connected to the land, we craft with care and share with joy.

Cheers!



VISITE-NOS! / VISIT US!

Adoramos partilhar o que fazemos. Se estiver pelo Douro ou em Gaia, passe por cá — há sempre um copo à espera e uma história para contar. Entre, prove os nossos vinhos e viva connosco a paixão pelo Douro.

We love sharing what we do. If you're in the Douro or Gaia, come by — there's always a glass waiting and a story to tell. Step in, taste our wines, and feel our passion for the Douro.

A ADEGA NO DOURO / THE WINERY

No coração do Douro, a 650 metros de altitude, a nossa adega respira o ritmo da natureza. Rodeada de vinhas e oliveiras, é aqui que, em família e com respeito pelo terroir, damos vida a cada vinho Quevedo. Venha descobrir este lugar onde o Douro se sente em cada detalhe.

In the heart of the Douro, at 650 metres altitude, our winery breathes the rhythm of nature. Surrounded by vineyards and olive trees, this is where, as a family and with respect for the land, we bring each Quevedo wine to life. Come discover this place where you can feel the Douro in every detail.

Quinta Sra. Rosário, 5130-373 São João da Pesqueira
hello@quevedo.pt | +351 938 661 993



SALA DE PROVAS & WINE BAR

TASTING ROOM & WINE BAR

VILA NOVA DE GAIA (PORTO)

No centro histórico de Gaia, a dois passos do rio Douro, temos o prazer de receber parceiros e clientes num espaço descontraído mas focado no vinho. Provas técnicas, sessões privadas ou um simples copo — estamos sempre prontos para abrir uma garrafa consigo.

In the heart of Gaia, just steps from the Douro, we welcome partners and clients in a relaxed yet wine-focused space. From technical tastings to private sessions or just a glass — we're always happy to open a bottle with you.

Rua de Santa Marinha 77, 4400-291 Vila Nova de Gaia
visits@quevedo.pt | +351 963 367 787



VINHOS DO PORTO

PORT WINES



PARA ENCONTROS DESCONTRAÍDOS EASY GET-TOGETHERS



Ideais para momentos informais, estes vinhos simples e refrescantes são perfeitos para petiscos, churrascos ou refeições casuais. Uma proposta versátil que se adapta facilmente a diferentes perfis de cliente e ocasiões.

Designed for informal moments, these simple, refreshing wines are perfect for snacks, barbecues, or casual meals. A versatile range that easily fits different customer profiles and occasions.



TAWNY PORT
(750ml & 50ml)



RUBY PORT
(750ml & 50ml)



ROSÉ PORT
(750ml & 50ml)

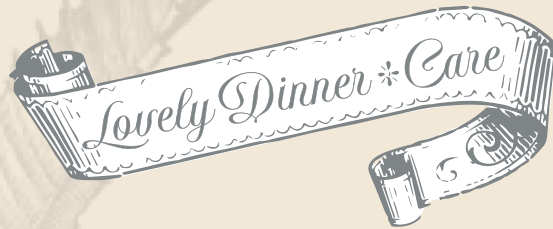


DRY WHITE PORT
(750ml & 50ml)



WHITE PORT
(750ml & 50ml)

PARA OCASIÕES ESPECIAIS SPECIAL GATHERINGS



Vinhos envolventes e gastronómicos, perfeitos para jantares entre amigos ou momentos especiais. Uma escolha que valoriza a experiência à mesa e acrescenta carácter a qualquer carta de vinhos.

Engaging, food-friendly wines, ideal for dinners with friends or special moments. A strong addition to any wine list, enhancing the table experience with character and charm.

OS PORTOS BRANCOS / WHITE PORTS

Produzidos com uvas brancas das vinhas mais altas, são vinhos frescos que podem ser doces ou secos. Os mais jovens são ótimos puros ou em cocktails.

Made from white grapes from our highest vineyards, these fresh Ports can be sweet or dry. The younger styles are perfect on their own or in cocktails.



RESERVE LÁGRIMA
(750ml & 50ml)



10 YEAR OLD WHITE
(750ml & 50ml)

OS PORTOS RUBY / RUBY PORTS

Frescos e frutados, os Ruby são engarrafados jovens para manter a sua cor e aromas intensos. Podem envelhecer brevemente em madeira de grande volume.

Fresh and fruity, Ruby Ports are bottled young to preserve color and aroma. Some age briefly in large wooden vats.



RESERVE RUBY PORT
(750ml & 50ml)



ORGANIC RESERVE RUBY
(750ml & 50ml)



LATE BOTTLED VINTAGE
(750ml & 50ml)

CRUSTED
(750ml & 50ml)

OS PORTOS TAWNY / TAWNY PORTS

Envelhecidos em carvalho, desenvolvem notas de frutos secos e nozes com o tempo. Podem envelhecer durante décadas.

Aged in oak, they gain nutty, dried fruit notes through slow oxidation — and can age beautifully for decades.



SPECIAL RESERVE TAWNY
(750ml & 50ml)



10 YEAR OLD TAWNY
(750ml & 50ml)



20 YEAR OLD TAWNY
(750ml & 50ml)

PARA GRANDES CELEBRAÇÕES LANDMARK OCCASIONS



Para marcar momentos únicos, recomendamos vinhos raros e memoráveis.
Opções ideais para ofertas premium e celebrações especiais.

*To mark unique moments, we offer rare and memorable wines. Ideal for
premium gifting or meaningful celebrations.*



VINTAGE 2023 PORT

(750ml, magnum 1,5L, double
magnum 3L, imperial 6L)

Também disponível em 750ml / Also available
in 750ml: Vintage Ports 2022, 2021, 2020,
2019, 2018, 2017, 2015 and 2013.

O Porto Vintage inclui uma caixa de madeira.
/ The Vintage Port comes with a wooden box.



40 YEAR OLD TAWNY

(750ml & 50ml)



30 YEAR OLD WHITE

(750ml, 375ml & 50ml)



50 YEAR OLD WHITE

(750ml)

Cada Colheita Quevedo é o reflexo de um único ano, envelhecido lentamente em cascos de madeira. Uma seleção rara que celebra o tempo, a paciência e a identidade de cada vindima.

Each Quevedo Colheita reflects a single harvest, slowly aged in wooden casks. A rare selection that celebrates time, patience, and the unique character of each vintage year.



COLHEITA 1972 PORT
(750ml & 50ml)

COLHEITA 1995 PORT
(750ml & 50ml)

COLHEITA 1997 PORT
(750ml & 50ml)

COLHEITA 2002 PORT
(750ml & 50ml)

COLHEITA 2003 PORT
(750ml & 50ml)

COLHEITA 2008 PORT
(750ml & 50ml)

WHITE COLHEITA 2012 PORT
(750ml & 50ml)

Colheita 2010 disponível em 375ml. / Colheita 2010 available in 375ml.

VINHOS DOURO DOC

DOURO DOC WINES



SEED, MATURED & BOTTLED
IN THE
DOURO VALLEY

QUEVEDO
TRUQUES



QUE COMECE O ESPETÁCULO!
LET THE SHOW BEGIN!



TRUQUES DOURO DOC

Uma coleção vibrante inspirada no circo — leve, alegre e surpreendente.
O truque? Só o melhor do Douro em cada gole!

*A vibrant, circus-inspired collection — light, joyful, and surprising. The trick?
Only the best of the Douro in every sip!*



TRUQUES WHITE 2024
(750ml)



TRUQUES ROSÉ 2024
(750ml)



TRUQUES RED 2023
(750ml)

ALEGRA DOURO DOC

ALEGRA é mais do que um vinho — é uma experiência que nos convida a desacelerar, a conectar com o presente e a saborear a beleza de cada momento. Proveniente das vinhas de Alegria, Valeira e Trovisca, no coração do Douro, reflete o nosso terroir com autenticidade. Envelhecido em barricas de carvalho, ALEGRA alia estrutura e frescura numa ode serena à beleza natural do Douro.

ALEGRA is more than a wine — it's an experience that invites you to slow down, connect with the present, and savour the beauty of each moment. Sourced from the vineyards of Alegria, Valeira and Trovisca, in the heart of the Douro, it reflects our terroir with authenticity. Aged in oak barrels, ALEGRA blends structure and freshness in a serene ode to the natural beauty of the Douro.



ALEGRA WHITE
(750ml)

ALEGRA RED
(750ml)

BRAVO DOURO DOC

Inspirados pelo BRAVO, o guardião mítico do Douro, estes vinhos biológicos nascem na Quinta da Trovisca, a 450–500 metros de altitude. O solo de xisto e a altitude trazem frescura e mineralidade, resultando num estilo jovem, vibrante e cheio de personalidade. Branco e tinto com carácter firme e puro, feitos para quem valoriza a essência do terroir.

Inspired by BRAVO, the mythical guardian of the Douro, these organic wines come from Quinta da Trovisca, at 450–500 meters altitude. The schist soil and elevation bring freshness and minerality, resulting in a youthful, vibrant style full of personality. Both white and red show a firm and pure character, made for those who appreciate the true essence of terroir.



BRAVO WHITE
(750ml)

BRAVO RED
(750ml)

Q GRANDE RESERVA

As nossas melhores uvas e castas, numa expressão única do Douro. Ideal para partilhar à mesa com quem mais importa.

Our top grapes and varieties in a unique Douro expression. Perfect for sharing at the table with those who matter most.



**Q GRANDE RESERVA
WHITE 2023**
(750ml with box)

**Q GRANDE RESERVA
RED 2021**
(750ml with box)



O Q.LAB é a desculpa perfeita que encontramos 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!

QLAB is our playground for experimenting and having fun with friends who share our passion for winemaking. We started with single-varietals and now we're working on some unexpected blends that allow our imaginations to run wild! We've had a blast creating them, and we hope you enjoy them just as much as we do. Cheers to the joy of winemaking!



DOURO DOC TINTA AMARELA

Neste QLAB trabalhamos só com Tinta Amarela. Maceramos as uvas durante 4 dias para extrair o seu lado mais floral, picante e fresco. O resultado? Um tinto leve, aromático e muito versátil — ideal para noites descontraídas com amigos.

This QLAB is 100% Tinta Amarela. We gave the grapes 4 days of skin contact to bring out their floral, spicy, and fresh side. The result? A light, aromatic red — perfect for easygoing evenings with friends.



Q-LAB TINTA AMARELA
(750ml)



DOURO DOC FOLGASÃO

Este QLAB é dedicado à casta Folgasão — a última plantação do nosso pai na Quinta da Trovisca. Parte do vinho fez fermentação malolática e todo ele estagiou 5 meses em barrica húngara. O resultado é um branco fresco, aromático e cremoso, cheio de caráter e ótimo para partilhar.

This QLAB is all about Folgasão — the last vineyard our father planted at Quinta da Trovisca. Part of the wine went through malolactic fermentation and all of it aged 5 months in Hungarian oak. The result is a fresh, aromatic, and creamy white with great character — perfect for sharing.



Q-LAB FOLGASÃO
(750ml)



DOURO DOC ORANGE WINE

Fermentado naturalmente em lagar com 10 dias de curtimenta. Estagiou 12 meses em barrica húngara com batonnage e foi engarrafado sem filtrar. É uma expressão autêntica do terroir e do tempo, perfeito para quem procura uma experiência genuína.

Naturally fermented in lagar with 10 days of skin contact. Aged 12 months in Hungarian oak with batonnage, bottled unfiltered. It is an authentic expression of terroir and time, perfect for those seeking a genuine.



Q-LAB ORANGE WINE
(750ml)

PACKS ESPECIAIS

SPECIAL PACKS



CAIXAS MINIATURAS
MINIATURE GIFT BOX



White Port, Rosé Port,
Ruby Port, Tawny Port,
10 Year Old Port
(5 x 50ml)



CAIXAS MINIATURAS PREMIUM
SPECIAL MINIATURE GIFT BOX



Reserve Ruby Port, LBV Port,
Special Reserve Tawny,
10 Year Old Tawny Port,
20 Year Old Tawny Port
(5 x 50ml)



RESERVA ESPECIAL TAWNY COM CAIXA
SPECIAL RESERVE TAWNY GIFT BOX



SPECIAL RESERVE TAWNY
(750ml)

RESERVA ESPECIAL TAWNY
COM CAIXA (DECANTER)
SPECIAL RESERVE TAWNY DECANTER GIFT BOX



SPECIAL RESERVE TAWNY DECANTER
(750ml)

VINHOS COM TUBO GIFT TUBES

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

Limited Edition gift tubes for three of our favourite Port Wines. 100% recyclable paper.



10 YEAR OLD TAWNY
(750ml)



20 YEAR OLD TAWNY
(750ml)



10 YEAR OLD WHITE
(750ml)



LATE BOTTLED VINTAGE 2018
(750ml)

CAIXAS DE MADEIRA
WOODEN GIFT BOXES

Caixa de madeira escura individual para as Grandes Celebrações.

Individual dark wooden box for the classic landmarks.



VINTAGE 2021 PORT
(750ml)

Também disponível em 750ml / Also available in 750ml: Vintage Ports 2013, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019 and 2020.



COLHEITA 1976 PORT
(750ml)

Também disponível em 750ml / Also available in 750ml: Colheita 1997, Colheita 2003, Colheita 2008 and White Colheita 2009.



40 YEAR OLD TAWNY
(750ml)



30 YEAR OLD WHITE
(750ml)

CAIXA DE PORTO VINTAGE
VINTAGE PORT CASE

(6 X 750ML)

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

Dark wooden box to hold the noble Vintage Ports for months, years or decades.



VINTAGE 2019 PORT
(6 x 750ml)

Disponível em / Available in: Vintage Ports 2023, 2022, 2021, 2020, 2019, 2018, 2017, 2015 and 2013.



PACKS ESPECIAIS / SPECIAL PACKS**PACK DESCOBERTA DO PORTO**
PORT EXPLORER PACK**[4 X 375ML]**

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

The perfect combination to start discovering the amazing world of Port Wine:

- Special Reserve Tawny
- Colheita 2007
- 10 Year Old White
- Late Bottled Vintage 2017

**PACK CONNOISSEUR DO PORTO**
PORT CONNOISSEUR PACK**[4 X 375ML]**

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

A special selection of our finest wines for Port Wine enthusiasts:

- 10 Year Old Tawny
- 20 Year Old Tawny
- 30 Year Old White
- 2013 Vintage Port





CALENDÁRIO DE ADVENTO STANDARD

STANDARD ADVENT CALENDAR

[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.

Our popular and colorful Advent Calendar is an invitation to enjoy a sweeter way to the holidays, one Port Wine a day! Its cheerful packaging makes it the perfect gift for the season.



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

The Calendar includes 24 bottles of our best-selling Port Wines:

Informação técnica / Technical information (24 x 50ml bottles):

2 x White	2 x Ruby	2 x Special Reserve Tawny
2 x Rosé	2 x Organic Reserve Ruby	2 x 10 Year Old Tawny
2 x Reserve Lágrima	2 x LBV 2019	2 x 20 Year Old Tawny
2 x 30 Year Old White	2 x Tawny	2 x Colheita 2008

Mudamos os vinhos do nosso calendário do Advento todos os anos — há sempre algo novo para descobrir! Por favor confirme quando realizar a encomenda. / We change the wines in our Advent Calendar every year — there's always something new to discover! Please check with us when you place the order.

CALENDÁRIO DE ADVENTO PRESTIGE

PRESTIGE ADVENT CALENDAR

[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:



This limited-edition Advent Calendar masterfully unites the art of carpentry and Port Wine, a unique piece of collection for true Port Wine Enthusiasts. This handcrafted cabinet was conceived to accommodate, with the greatest elegance, 24 of our best Port Wines:

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	Reserve 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

THE GIN COLLECTION

A beleza agreste do Douro inspira-nos todos os dias. A coleção Botanical Infusion Dry Gin capta essa essência: infusões simples e puras, onde o zimbro nativo conduz uma harmonia de verbena, menta, alecrim e um toque vibrante de laranja ou limão. No Cask Matured, o gin repousa em antigos cascos de Porto, ganhando novas camadas de carácter.



The wild beauty of the Douro inspires us every day. The Botanical Infusion Dry Gin Collection captures this essence: simple, pure infusions where native juniper leads a harmony of verbena, mint, rosemary, and a vibrant touch of orange or lemon. In Cask Matured, the gin rests in old Port casks, gaining new layers of character.



**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: Zimbros, Limão, Verbena, Hortelã, Alecrim e Limão.

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

Made from the infusion of the most characteristic aromatic herbs we can find on our vineyards: Juniper, Lemon Verbena, Mint, Rosemary and Lemon.

In the cold December, the selected botanicals are carefully harvested to extract the purest flavors and 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: Zimbros, Verbena, Hortelã, Alecrim e Laranja.

O toque cor-de-rosa alegria a mistura.

Also made with a combination of our favorite aromatic herbs from our vineyard surroundings: Juniper, Verbena, Mint, Rosemary and Orange. The touch of pink blush brightens the blend.

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.

Our special interpretation made from the infusion of our finest herbs and aged for 18 months in old Port Oak casks until it reached optimum maturity.



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

AZEITE ORGÂNICO

ORGANIC OLIVE OIL

AZEITE ORGÂNICO EXTRA VIRGEM
ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



ORGANIC EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL
(500ml)



No nosso olival biológico em Valongo dos Azeites, as oliveiras crescem ao ritmo da natureza. Só o visitamos três vezes por ano: para podar, limpar e colher. No resto do tempo, pardais, joaninhas e ovelhas tomam conta das árvores. O azeite, extraído a frio e filtrado com suavidade, guarda todos os aromas da azeitona.

In our organic olive grove in Valongo dos Azeites, the olive trees grow to nature's rhythm. We only visit three times a year: to prune, clear and harvest. The rest of the time, sparrows, ladybirds and sheep care for the trees. Cold-extracted and gently filtered, this oil preserves all the olive's aromas.



CONTACTOS CONTACTS

OSCAR QUEVEDO

+351 964 494 115

oscar@quevedo.pt

NADIA ADRIA

+351 965 394 106

nadia@quevedo.pt

CRISTINA AZEVEDO

+351 968 339 972

portugal@quevedo.pt


PRUNING
JANUARY


BUDBREAK
MARCH

CYCLES OF GRAPEVINES


FLOWERING
MAY


FRUIT SET
JUNE


VERAISON
JULY


HARVEST
SEPTEMBER



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