



EST 1716

QUINTA DO
VALLADO

A Quinta - Tradição

A Quinta do Vallado, construída em 1716, é uma das Quintas mais antigas e famosas do Vale do Douro.

Pertenceu à lendária Dona Antónia Adelaide Ferreira e mantém-se até hoje na posse dos seus descendentes. Situa-se nas margens do Rio Corgo, um afluente do Rio Douro, mesmo junto à foz, perto da localidade de Peso da Régua.

Durante cerca de 200 anos a Quinta do Vallado teve como principal actividade a produção de vinhos do Porto, comercializados posteriormente pela Casa Ferreira (que pertencia à Família).

Depois de Dona Antónia Adelaide Ferreira, foram o seu bisneto – Jorge Viterbo Ferreira, e trisneto – Jorge Cabral Ferreira, os responsáveis pelo grande desenvolvimento e crescimento da Quinta.



The Estate - Tradition

Quinta do Vallado, established in 1716, is one of the oldest and most famous “Quintas” in the Douro Valley.

It once belonged to the legendary Dona Antónia Adelaide Ferreira, and still belongs to her descendents. It lies on both banks of the Corgo River, a tributary to the Douro river, right near to its mouth, close to the town of Peso da Régua.

For almost 200 years, Quinta do Vallado’s main activity was the production of Porto wines, that were commercialized by the Ferreira Port House (belonging to the Ferreira family).

Following Dona Antónia Adelaide Ferreira’s great achievement, her Great grand-son Jorge Viterbo Ferreira, and his son Jorge Cabral Ferreira were the main architects of the further development of the Quinta’s vineyards and winery.





A Quinta - Tempos Modernos

Com a tradição secular de vender a sua produção à casa Ferreira, foi em 1993, já sob a direcção de Guilherme Álvares Ribeiro e sua mulher Maria Antónia Ferreira, que a empresa decidiu alargar a sua actividade à produção, engarrafamento e comercialização de vinhos com marca própria .

Foi nesse mesmo ano, e sob a orientação do Prof. Nuno Magalhães, que se iniciou uma profunda reestruturação das vinhas, tendo como objectivos primordiais a produção de castas de grande qualidade, e a utilização de sistemas de plantação e condução que permitissem um melhor desenvolvimento vegetativo.

As novas vinhas foram plantadas em áreas claramente definidas, rompendo com a tradição de misturar diferentes castas na mesma parcela.

Com a homogeneização dos tempos de tratamento, maturação e apanha, a melhoria da eficácia dos processos é evidente, traduzindo-se numa produção de qualidade muito mais constante e controlável, e economicamente mais eficaz.

Outro factor determinante nos novos métodos é a análise geral à produção, que permite a eliminação, em verde, dos cachos considerados excedentes de algumas castas, contribuindo para o enriquecimento da qualidade da restante produção.

Hoje, com 50 ha de vinha com idade entre 6 a 15 anos, compensada por 20 ha das melhores parcelas de vinha com mais de 80 anos, a Quinta do Vallado e os seus responsáveis, João Ferreira Álvares Ribeiro, Francisco Ferreira (responsável pela gestão agrícola) e Francisco Olazabal (enólogo), todos tetranetos de Dona Antónia, alcançaram já um patamar muito elevado, reconhecido por várias instâncias nacionais e internacionais.

A nova adega e cave de barricas, cuja construção se iniciou em 2008, e com conclusão prevista para o fim de 2009, alia a mais avançada tecnologia com uma arquitectura de grande qualidade, o que a torna num dos lugares a visitar, no Vale do Douro.



The Estate - Modern Times

Moving from the centuries-old tradition of selling the farm's production to the Ferreira Portwine House, in 1993, under the direction of Guilherme Álvares Ribeiro and his wife Maria Antónia Ferreira, the company decided to extend the business towards the production, bottling and marketing of own-label wines.

Also in 1993 under the guidance of Prof. Nuno Magalhães, a deep restructuring of the vineyards was started, with the objective of increasing the production of high quality grape varieties.

These new vineyards were planted with the best varieties in single plots, breaking with the old tradition of planting many different varieties in the same vineyard.

The homogenization of treatment, ripening and picking times made for a clear improvement in processes and translated into a much more regular, easy to control and economically effective quality production.

One of the methods introduced was to implement a general preliminary survey of the crop. This allows to prune out surplus clusters from some of the high-producing varieties, while still green, greatly enhancing the quality and the richness of the remaining grapes.

With 50 ha of vineyards aged from 6 to 15 years and having kept 20 ha of the best old plots, more than 80 years old, Quinta do Vallado, and its executives João Ferreira Álvares Ribeiro, Francisco Ferreira (head of agricultural management) and Francisco Olazabal (oenologist), all descendants of Dona Antónia, has achieved national and international acclaimed levels of quality and recognition.

The new winery and barriques cellar, started to be built in 2008, and with conclusion expected in the fall of 2009, put together a state of the art technology with a very high quality architecture project, which makes it one of the places to visit, in the Douro valley.





As Vinhas

Os 70 ha de vinha da Quinta do Vallado assentam na sua maioria em encostas de solo xistoso, viradas a sul e a poente, o que permite uma óptima maturação das uvas, tirando partido do clima mediterrânico.

Dois terços do vinhedo são constituídos por vinha nova, disposta em patamares de um bardo, com cordão duplo.

As castas predominantes são: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Barroca, Tinta Amarela e Sousão ao nível dos tintos e Viosinho, Rabigato, Moscatel, Verdelho (Gouveio) e Arinto nos brancos.

A vinha velha tem uma disposição contínua com compasso 1,2 m por 1, plantada segundo as curvas de nível do terreno. É composta por mais de 40 castas, com predominância de Tinta Amarela, Tinta Roriz, Barroca e Touriga Franca.



The Vineyards

Quinta do Vallado's 70 ha of vineyards are for the most planted in south and west facing slopes of slate soil, excellent for an optimum ripening of the grapes, taking advantage of the Mediterranean climate.

Two thirds of the vineyards are planted in terraces with a single row of vines, pruned according to the double cordon system. The dominant varieties are, in reds, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Barroca, Tinta Amarela and Sousão, and in the whites, Viosinho, Rabigato, Moscatel, Verdelho (Gouveio) and Arinto.

The old vines follow the ground lines and are planted in continuous rows distanced 1.2 m, with 1m between each plant. There are more than 40 varieties, but the predominant ones are Tinta Amarela, Tinta Roriz, Barroca and Touriga Franca.



Quinta do Orgal

Em 2009 foi comprada a Quinta do Orgal, com cerca de 40 ha de terreno, no Douro Superior, perto de Castelo Melhor, onde serão plantadas novas vinhas.

Esta Quinta, com frente para o Rio Douro, tem condições excelentes para a produção de uvas para vinhos de mesa e Porto.

In 2009 Quinta do Vallado acquired Quinta do Orgal, with an area of approximately 40 ha, near the village of Castelo Melhor. This Quinta, with a long front to the Douro river, has excellent conditions for the production of still and Port wines.

As Adegas - A Vinificação

Em 2009 foi construída uma nova adega, equipada com a mais moderna tecnologia.

As uvas chegam acondicionadas em pequenas caixas que evitam o esmagamento e o sobreaquecimento, sendo despejadas num tapete de triagem que os transporta para o desengaçador/esmagador. Caiem então por gravidade sobre as cubas de fermentação em inox, com remontagem programável e controlo automático da temperatura, onde permanecem entre 7 a 9 dias, a temperaturas que oscilam entre os 26 e 28 graus. Em algumas das cubas é utilizado um Robot que faz uma pisa mecânica.

Uma pequena percentagem das uvas é ainda esmagada em lagares de granito, utilizando o método tradicional.

No caso do Vinho do Porto, o tratamento é diferente: a totalidade das uvas é pisada a pé nos lagares de granito durante um período que varia entre 4 e 5 dias.



Vinification - The Wineries

A new state of the art winery was built in 2009.

The grapes are taken to the winery in small boxes, to avoid crushing and overheating, and are then dropped onto a sorting belt that carries them to the crusher.

From there they fall by gravity to stainless steel fermentation vats with automatic pumping over and temperature control, where they ferment between 7 and 8 days at a temperature of 26 to 28 degrees Celsius.

In some of the vats a mechanical robot is used, to tread the grapes.

A small percentage of the grapes are foot trodden in granite lagares, using the traditional method.

For Port the treatment is different: all the grapes are foot trodden in granite lagares for a period of 4 to 5 days.





As Caves - O Envelhecimento

Também em 2009 foi construída uma cave semi-subterrânea, com a capacidade para cerca de 1000 barricas, e com perfeitas condições de controlo de temperatura e humidade.

Durante 16 a 20 meses, os melhores vinhos permanecem em cascos de carvalho francês, ganhando o sabor, os taninos e os aromas conferidos pela madeira.

Os cascos provêm das tanoarias Seguin Moreau, François Frères e Taransaud.

No caso dos vinhos correntes, o estágio é de cerca de 9 meses em cubas de inox, sendo engarrafado e vendido 1 ano após a vindima.

Ageing - The Cellars

In 2009 a new barrique cellar was built, partially underground, with a capacity for approximately 1000 barriques, and with perfect conditions for temperature and humidity control. During 16 to 20 months, the best wines mature in French oak barriques, where they acquire the tannins and aromas given by the wood.

The barriques are provided by French producers Seguin Moreau, François Frères and Taransaud.

Entry level wines mature for around 9 months in stainless steel vats, being bottled and released 1 year after the harvest.

Os Vinhos

1) **Vinhos do Porto** - Actualmente são comercializados dois **Tawnies Velhos - 10 e 20 anos**, de elevadíssima qualidade, os quais, pelo facto de terem envelhecido no Douro onde o clima é mais quente e seco, apresentam características diferentes dos vinhos envelhecidos em Gaia.

2) **Vinhos de Mesa Brancos** - Entre as Castas tradicionais da Região do Douro, e após alguns anos de experiência, seleccionamos aquelas (Arinto, Rabigato, Verdelho e Viosinho) que nos garantem um maior equilíbrio entre acidez, estrutura, frescura e mineralidade.

São produzidos **3 vinhos brancos** - o **Vallado Branco**, o **Reserva Branco**, e o monovarietal **Moscatel**.

3) Vinhos de Mesa Tintos

- **Quinta do Vallado Douro Tinto** – Este vinho provém maioritariamente de vinhas com 15 anos de idade onde as castas predominantes são Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. É um vinho com muita personalidade, e com as características típicas do Douro, tais como boa estrutura, cor e concentração, e que pode ser consumido jovem.
- **Monovarietais** (Tinta Roriz, Touriga Nacional e Sousão) – Os vinhos monovarietais da Quinta do Vallado são produzidos sempre que uma parcela de uma só variedade atinge um nível qualitativo excepcional. Esses vinhos, após fermentação, estagiam durante pelo menos 16 meses em barricas de carvalho Francês.
- **Quinta do Vallado Reserva** – Este vinho só é produzido em anos de grande qualidade e provém de uma selecção das melhores parcelas de vinha velha (com mais de 80 anos) e uma pequena percentagem de Touriga Nacional com 20 anos. A produção média (500 g / cêpa) aliada à grande diversidade de castas permite obter vinhos de grande estrutura e complexidade. Este vinho permanece cerca de 18 meses em barricas de 225 litros de carvalho Francês, e tem um elevado potencial de envelhecimento.
- **Quinta do Vallado Adelaide** – Este vinho, engarrafado pela primeira vez em 2005, provém da parcela de vinhas mais antigas da Quinta do Vallado, e só é produzido nos melhores anos. A produção total é muito reduzida, e tem um grande potencial de envelhecimento.



The Wines

1) **Port Wines** - Two Old Tawnies, of an outstanding quality, are currently produced – a **10** and a **20 year old**. Because they matured in the Douro, these wines have specific characteristics that distinguish them from the traditional port wines matured in Gaia, where the climate is much colder and humid.

2) **White Table Wines** - Within the traditional white grape varieties used in the Douro, we have selected those that assure a perfect balance between acidity, structure, freshness and minerality (Arinto, Rabigato, Verdelho and Viozinho). Three white table wines are currently being produced – The **Douro Reserve White**, produced with grapes of older vineyards, and matured in new French oak casks, the **Douro White**, unoaked, and the single variety **Moscatel**.





3) Red Table Wines

- **Quinta do Vallado Douro Red** – produced mainly out of 15 year old vineyards, planted with the varieties Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz. With a strong personality, this is a typical wine of the Douro - good structure, color and concentration.
- **Single Varieties (Tinta Roriz, Touriga Nacional and Sousão)** – These wines are produced whenever a single parcel with only one grape variety reaches an exceptional level of quality. After fermentation, these wines mature for at least 16 months in new French oak casks.
- **Quinta do Vallado Red Reserve** – This wine is only produced in years of very high quality, and the grapes utilized come from the best parcels of the older vineyards (over 80 years old) and a small percentage of 20 years old Touriga Nacional. Average production (500 grams/plant), as well as the diversity of grape varieties, contribute to the very high structure and complexity of this wine, that matures for 18 months in 225 liter French oak casks. This wine can mature for a very long period (many years).
- **Quinta do Vallado Adelaide** – This wine, released for the first time in 2005, originates from the oldest single vineyard of Quinta do Vallado, and is only produced in very high quality years. Total production is very limited, and this wine can mature for many years.

O Enoturismo

Desde 2005, a Quinta do Vallado pode receber hóspedes no seu confortável e pequeno Enoturismo, situado na casa principal, cujo interior foi recentemente reconstruído.

O exterior, pintado desta cor ocre tão característica, foi mantido. Para os hóspedes podem ser organizadas refeições, provas de vinhos e visitas à adega, experiências gastronómicas, passeios de barco no Rio Douro, etc.

Country Hotel

Since 2005 Quinta do Vallado can host its clients in a comfortable and small Hotel, located in the manor house, whose interiors have been recently refurbished.

The exterior of the building was kept untouched, and is painted with this very characteristic ochre colour. Guests can have meals, wine tastings and visits to the winery, gastronomic experiences, a boat trip with a picnic in the Douro River, and a wine shop is available.