

Pequeno produtor,
grandes vinhos.



QUINTA DO JAVALI

DOURO  PORTUGAL



Quem somos

A Sociedade Agrícola Quinta do Javali, Lda é uma empresa familiar criada pelo gosto e prazer que o seu dono Eng. Amorim Martins tem pelo vinho do Porto, tendo como objetivo a produção de vinhos DOC Douro e Porto —é o mais pequeno produtor/engarrafador— e azeite Douro de elevada qualidade.

Explora atualmente 18 ha repartidos por 5 propriedades localizadas em Nogoselo do Douro e em Ervedosa do Douro. As suas vinhas e olival encontram-se em agricultura biológica e biodinâmica.

Os nossos vinhos representam a nossa paixão e visão do que os vinhos DOC Douro e Porto devem ser — são vinhos com enorme personalidade e caráter. Fazemos vinhos que gostamos e que dão prazer. Usamos a tradição para fazer vinhos únicos. São vinhos que expressam o *terroir* e o ano vinícola. São vinhos secos, singulares e únicos que cheiram e sabem a vinho.

Somos apologistas do minimalismo na enologia por isso tentamos intervir o mínimo possível na elaboração do vinho. Pois só assim poderemos ter um vinho genuíno e autêntico.



O vinho deve seguir o seu próprio caminho de vida e nós só limitamo-nos a tentar orientá-lo.....como um pai faz a um filho. O segredo do vinho está na vinha e nas boas uvas e não na tecnologia que se usa.



António Mendes
(Gerente/Enólogo)

A Quinta do Javali tem também azeite Douro extra virgem obtido das nossas oliveiras centenárias localizadas nas nossas propriedades. O azeite é igualmente produzido nas nossas instalações, para tal, temos um lagar. Todo o processo é natural, biológico e biodinâmico, e com extração a frio.



QUINTA DOS LOBATOS — VINHO BRANCO

Lobatos

Cor amarelo claro. Nariz caracterizado pela fruta de polpa branca e amarela, com uma maturação equilibrada. Em boca, a componente frutada volta a surgir, associada a uma acidez “gastronómica”.

Variedade de castas

Viosinho, Arinto.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. Fermentação 100% em inox. Estágio de 12 meses com *bâtonnage*. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl

QUINTA DO JAVALI — VINHO BRANCO

Clos Bonifata

Vinho criado a partir do conceito de viticultura biodinâmica. Cor limão com tons esverdeados. Nariz peculiar, marcado por notas florais e de granito. Em boca, a frescura ácida encontra-se em harmonia com a mineralidade do *terroir* do Clos Bonifata.

Variedade de castas

Viosinho, Arinto.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. Fermentação 100% em cuba cimento. Estágio de 18 meses com *bâtonnage*. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl



PGE



Cor amarelo claro, com laivos esverdeados. Nariz apelativo e desafiante, que começa por uma componente frutada dominada pelos citrinos e continua com um expressivo aroma de funcho. A paleta de aromas vai-se desvendando, surgindo notas de anis, brioche, manteiga e finalmente a excelente e gulosa tosta da barrica. Na boca, a *bâtonnage* a que vinho foi sujeito, engrandece a excelente estrutura que este vinho tem para oferecer. Perspectiva-se assim uma significativa capacidade de guarda. As notas cítricas complementam de forma harmoniosa a mineralidade resultante do *terroir*, onde as nobres e excelsas videiras conseguem conjugar ancestralidade e qualidade suprema.

Variedade de castas

Viosinho, Arinto.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. Fermentação 50% em barrica carvalho francês nova, 30% em barrica carvalho francês usada e 20% em inox. Estágio de 12 meses com *bâtonnage*. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl e 150 cl

Maria Luisa

Cor dourada própria do processo de curtimenta. Nariz peculiar e desafiante. Destaca-se uma forte intensidade aromática, com notas de fruta de polpa amarela bem madura (marmelo), amplificadas pela maceração pelicular. Sobressaem notas de casca de laranja caramelizada, mel cristalizado, frutos secos e ligeiras sugestões terrosas e resinosas. A amparar esta riqueza aromática fruto de um *terroir* de excelência, surgem umas harmoniosas notas gulosas da barrica usada de elevada qualidade. Na boca, é surpreendente o “nervo ácido”, que alia uma notável frescura ácida a uns admiráveis taninos maduros, que migraram de forma suave a partir dos cachos inteiros, que iniciaram a fermentação num lagar típico do Douro (Sim, num lagar! Fenomenal!). A persistência em boca é muito longa, com um ataque marcadamente mineral.

Variedade de castas

Viosinho, Arinto.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. Fermentação em lagar sem desengace e finaliza fermentação em barrica carvalho francês usada. Estágio de 12 meses com *bâtonnage*. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl e 150 cl



Lobatos

Cor vermelho intenso. Nariz caracterizado por notas de frutos vermelhos maduros, com uma forte presença de compota de morango e de framboesa. O curto estágio em barricas de madeira usada apenas serviu para complexar a componente aromática, sendo responsável por alguns apontamentos de especiarias. Na boca, destacam-se os aromas frutados, devidamente equilibrados por uma estrutura elegante.

Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagares. Fermentação malolática espontânea em inox. Estágio de 6 meses em barricas usadas de carvalho Francês. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl



Clos Fonte do Santo Cápsula Cereja

Vinho criado a partir do conceito de viticultura biodinâmica. Cor ruby claro, tal como a cor da cereja vermelha. Nariz exuberante e apelativo. Dominam aromas de frutos vermelhos com uma maturação equilibrada, sem ser exagerada. Destacam-se as notas de cereja vermelha, groselha e framboesa. Em boca, é admirável a frescura ácida num vinho tinto do Douro, que reflecte positivamente a influência da localização destas videiras num terreno mais fresco. São confirmadas as notas frutadas, que aliadas à vibrante mineralidade, proporcionam uma prova marcada pela leveza.

Variedade de castas

Mistura de uvas de vinhas velhas.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas. Fermentação e malolática espontânea em barricas usadas de carvalho francês. Estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho Francês. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl



Clos Fonte do Santo Cápsula Vermelha

Vinho criado a partir do conceito de viticultura biodinâmica. Cor ruby, similar à coloração vermelha. Nariz com forte expressão frutada. São notórias as notas aromáticas de frutos vermelhos maduros, como sejam, morangos, amoras e ameixas vermelhas. A localização das videiras que dão origem ao Lote Vermelho potencia uma maturação um pouco mais longa, daí a percepção sensorial de frutos vermelhos mais maduros, com alguma estrutura muito equilibrada. A mineralidade conferida pelo *terroir* da Fonte do Santo possibilita uma prova elegante.

Variedade de castas

Mistura de uvas de vinhas velhas.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas. Fermentação e malolática espontânea em barricas usadas de carvalho francês. Estágio de 12 meses em barricas usadas de carvalho francês. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl



Clos Fonte do Santo Cápsula Azul

Vinho criado a partir do conceito de viticultura biodinâmica. Cor ruby escuro, com auréola violácea. Nariz que alia fruta preta de caroço e notas de casca de árvore. Destacam-se as notas de ameixas pretas e de cerejas pretas bem maduras. Surgem também sugestões de amoras pretas. O lote Azul resulta de uma localização mais exposta ao pôr-do-sol, que incrementa a riqueza polifenólica das uvas (taninos e antocianas), que assim “libertam” para o vinho mais cor e uma estrutura superior. Em boca, surgem as notas maduras da fruta preta e mais uma vez o “nervo mineral”, típico do *terroir* da Fonte do Santo.

Variedade de castas

Mistura de uvas de vinhas velhas.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas. Fermentação e malolática espontânea em barricas novas e usadas de carvalho francês. Estágio de 12 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl



Reserva



Cor vermelho intenso. Nariz dominado pelas notas de frutos vermelhos maduros, com algumas sugestões de compota de morango e de framboesa, associadas a nuances de especiarias. De forma bem integrada, surgem as notas tostadas da barrica de grande qualidade, conferindo um carácter guloso ao vinho, com aromas de baunilha e de brioche. Na boca, confirmam-se os aromas frutados, em sintonia com uma estrutura presente mas elegante.

Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional e Tinto Cão.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagares. Fermentação malolática espontânea 50% em barricas de novas de Carvalho Frances e 50% em inox. Estágio de 18 meses em barricas novas e usadas de carvalho Francês. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl e 150 cl

Old Vines

Cor vermelho escuro e carregado. Nariz caracterizado pelas notas de frutos pretos maduros, com sugestões de caroço de ameixas pretas, chocolate amargo e cacau preto, casca de árvore e de algum couro, ao longo da evolução. As notas de barrica de grande qualidade encontram-se totalmente integradas, sem nunca se sobreporem ao cariz frutado do vinho. Na boca, a estrutura é marcante, com taninos bem presentes, elegantes e harmoniosos, a contribuírem para um corpo acetinado.

Variedade de castas

Mistura de uvas de vinhas velhas.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Fermentação malolática espontânea em barricas de novas de Carvalho Frances e em inox. Estágio de 20 meses em barricas novas e usadas de carvalho Francês. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl e 150 cl



Touriga Nacional



Cor vermelha intensa, com reflexos violáceos. Nariz muito expressivo, predominando as notas de frutos pretos maduros, com algumas sugestões de aromas florais (violeta). De destacar as notas tostadas da barrica que realçam a apetência gulosa do vinho, com maior ênfase das nuances de baunilha e de coco. A boca prima pela elegante estrutura, que sem ser agressiva, garante uma boa persistência, em sintonia com os atraentes apontamentos tostados da barrica.

Variedade de castas

100% Touriga Nacional

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Fermentação malolática espontânea em barricas de novas de Carvalho Frances. Estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho Francês. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl e 150 cl

Maria Luísa

Maria Luísa ... Se há vinhos que nos deixam sem palavras, este é um deles!

De uma cor ruby profundo, denotam-se nuances de carmim na auréola do vinho. O nariz é estonteante. Para quem ainda não teve o privilégio de conhecer a vinha velha que dá origem aos vinhos *Maria Luísa*, tem de imaginar uma riquíssima bancada de ingredientes, de onde é exalada uma infindável profusão de aromas. A "sinfonia aromática" é iniciada com uma expressiva fruta vermelha do bosque, com sugestão de ameixa, framboesa e morango. Seguem-se notas de especiarias típicas das ancestrais vinhas do Douro, como o rosmaninho e pontuações de pimenta rosa. Os complexos aromas de bosques e até mesmo de flores silvestres indiciam a generosa idade da vinha, devidamente enriquecida pela enorme diversidade das castas que se encontram no terroir "*Maria Luísa*". A prova em boca consolida a verdadeira expressão do que de mais sério uma vinha velha tem para demonstrar. Basta pensar na considerável profundidade a que as raízes de uma vinha velha se encontram, para sentir o deslumbramento de estar a degustar um *tesouro único*. A longa presença em boca deixa uma marca de elevado nível na nossa memória. Os taninos bem integrados aliam estrutura e elegância numa simbiose sem paralelo. A componente frutada volta a surgir, num turbilhão de sabores que mais uma vez vem confirmar a complexidade tão característica de uma vinha velha. ***Maria Luísa...***

Vinho de meditação, para degustar com paixão

Variedade de castas

Mistura de uvas de vinhas velhas.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Fermentação malolática espontânea 100% em barrica nova de carvalho Francês. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho Francês. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl



From Friends to Friends



Cor vermelha granada, auréola castanho. Quando o vinho é jovem, o aroma é intenso, com notas de frutos pretos e nuances florais que lembram a violeta. Com o longo estágio nas melhores barricas de carvalho francês e com o merecido e prolongado descanso em garrafa, surgem aromas de cereja preta, ameixa compotada, frutos silvestres, terra molhada, couro, com notas de pimenta preta, cedro, caixa de charuto e canela. O perfil oxidativo desta categoria de vinho confere uma enorme complexidade, reconhecida pelos apreciadores mais exigentes. A estrutura é grandiosa, robusta, evidenciando uma longa persistência em boca. De realçar a significativa capacidade de envelhecimento deste vinho, ultrapassando os 10- 15 anos.

Variedade de castas

Mistura de uvas de vinhas velhas.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Fermentação malolática espontânea em barrica. Estágio de 10 anos em barricas novas de carvalho Francês. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl e 150 cl

Tawny Port

Cor castanha, típica do perfil oxidativo, próprio desta categoria de vinhos. Nariz marcado por notas de frutos secos e torrados (noz, avelã), madeira exótica e fruta em calda. Na boca, a estrutura é elegante e equilibrada, sendo de realçar a frescura ácida.

Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Tinta Barroca.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Estágio mínimo de 5 anos em madeira. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl



10 Year Old Tawny Port

Cor muito castanha, com tons de mogno. Nariz caracterizado por aromas de figos secos, de farmácia, com notas balsâmicas e já com sugestões de um ligeiro vinagrinho, resultante do envelhecimento no Vale do Douro. São também de destacar as notas de caixa de charutos e de madeiras envernizadas. Boca muito equilibrada, com textura sedosa, cativante e refrescante, ao nível da componente ácida. Confirmam-se as notas de figos secos e de mel, associadas a uma estrutura elegante e persistente.

Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Tinta Barroca.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Estágio mínimo de 10 anos em madeira. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl



QUINTA DO JAVALI — VINHO DO PORTO

20 Year Old Tawny Port



Cor dourada bem definida. Nariz caracterizado pela presença de frutos secos e compotas de figos, madeiras exóticas e alguma farripa de laranja. Boca marcada pelo longo estágio em pequenas pipas nas condições naturais da Região Demarcada do Douro. Sobressaem por isso as notas torradas, devidamente equilibradas pelos frutos secos e pelas sugestões de mel e de figo seco. A frescura ácida é uma presença constante, como forma de garantir a persistência da prova.

Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Tinta Barroca.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Estágio mínimo de 20 anos em madeira. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl

QUINTA DO JAVALI — VINHO DO PORTO

30 Year Old Tawny Port

Cor âmbar dourado, com laivos esverdeados escuros. Nariz caracterizado por aromas muito complexos de frutos secos, mel e um ligeiro “vinagrinho”, típico dos envelhecimentos prolongados. Boca muito marcante, com os sabores em sintonia com a componente aromática e devidamente equilibrados com uma correcta acidez e uma longa persistência de prova.

Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Tinta Barroca.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Estágio mínimo de 30 anos em madeira. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl



QUINTA DO JAVALI — VINHO DO PORTO

Ruby Port

Cor rubi com média intensidade. Nariz caracterizado por fortes aromas de frutos vermelhas. O aroma fresco é típico deste tipo de vinho. A estrutura é elegante, com as mesmas notas de frutas vermelhas, associadas com nuances de licor de frutas vermelhas.

Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Tinta Barroca.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente provindo antes de ser pisado em lagares. Com idade de 2 anos em madeira. O vinho não é estabilizado pelo frio e só tem uma ligeira filtração..

Garrafa: 75 cl



QUINTA DO JAVALI — VINHO DO PORTO

Special Reserve Port

Cor rubi intenso. Nariz dominado pelas notas de frutos vermelhos maduros e com sugestões de aromas alcorados de ameixas e figos. Na boca, voltam a encontrar-se aromas de frutos maduros, nomeadamente ameixas. A estrutura é envolvente, com uma presença digna de um Reserva.

Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão, Touriga Nacional e Tinta Barroca.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são totalmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Estágio mínimo de 2 anos em madeira. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl



QUINTA DO JAVALI — VINHO DO PORTO

LBV Port



Cor carregada, com auréola escura. Nariz dominado pelas notas de frutos pretos maduros, associadas às compotas de ameixas pretas e de figos, e com sugestões balsâmicas. Na boca, confirmam-se as notas de frutos pretos maduros. A estrutura é marcante, com uma forte presença, muito similar aos vinhos de categoria Vintage.

Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Sousão.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são parcialmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Estágio mínimo de 2 anos em madeira. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl

QUINTA DO JAVALI — VINHO DO PORTO

Vintage Port

Cor muito carregada, com auréola escura e violácea. Nariz dominado pelas notas de frutos pretos maduros, com forte componente de aromas de compota de ameixas pretas e de chocolate preto. A estrutura é caracterizada por uma grande concentração e riqueza de taninos maduros. A boca surge assim volumosa, com austeridade e complexidade.

Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão e Sousão.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são parcialmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Estágio mínimo de 1 ano em madeira. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl



QUINTA DO JAVALI — VINHO DO PORTO

Maria Luisa Vintage Port



Cor escura e profunda, com auréola violácea e intensa. Na apreciação olfativa, destaca-se uma notável complexidade aromática, com notas frutadas de ameixa preta e amora. Em boca, fica confirmado que estamos perante um “enorme” Vintage Javali, com uma estrutura bem sólida, suportada por taninos opulentos e maduros. A fruta preta e o chocolate negro voltam a surgir num final longo e marcante.

Variedade de castas

Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão e Sousão.

Vinificação e envelhecimento

Vindima manual para caixas de 20 kg. As uvas são parcialmente desengaçadas antes de serem pisadas a pé em lagar. Estágio mínimo de 1 ano em madeira. Vinho não estabilizado pelo frio e apenas ligeiramente filtrado.

Garrafa: 75 cl e 150 cl

Azeite Virgem Extra



Azeite Virgem Extra

Azeite de quinta, extraído por prensagem a frio de azeitonas colhidas por varejamento, provenientes de oliveiras das variedades características do Douro existentes na Quinta do Javali. Após a apanha as azeitonas são acondicionadas em caixas próprias para o efeito, transportadas para o local de limpeza e seleção, e de seguida é feita a extração do azeite. Todo o processo desde a apanha até à extração é feito em menos de 24h permitindo assim obter um azeite de alta qualidade. Após a extração o azeite é armazenado em cubas de aço inoxidável até ser engarrafado.

Nota de prova

Azeite frutado com sensações verdes, erva, folha de oliveira e casca de amêndoa verde. Na boca encontramos sabores a nozes e frutos secos, com algum picante e amargo. Persistente.

Garrafa: 50 cl



Maria Luisa

Azeite Virgem Extra

Azeite de quinta, produzido em quantidade limitada, extraído por prensagem a frio de azeitonas colhidas à mão das oliveiras das variedades verdeal, madural, cobrançosa e bical existentes na Quinta do Javali. Para conseguirmos a mais alta qualidade deste azeite as nossas azeitonas são apanhadas muito cedo quando o seu teor de antioxidantes é mais alto e a extração, após criteriosa selecção das azeitonas, é feita no próprio dia da apanha das mesmas. O azeite extraído é armazenado em cubas de aço inoxidável até ser engarrafado.

Nota de prova

Azeite harmonioso e complexo com aroma frutado e intenso a casca de amêndoa verde, casca de banana verde, nozes e tomate maduro. No palato, denso com atributos de nozes e frutos secos, amargo equilibrado e picante persistente.

Garrafa: 50 cl





QUINTA DO JAVALI

Lugar da Ribeira • Nageselo do Douro
Apartado 71 • 5130-909 S. João da Pesqueira • Portugal
GPS: 41.183982, -7.390524

Tel: +351 254 484 532

Tm: +351 938 637 204

Email: info@quintadojavali.com

Internet: www.quintadojavali.com

