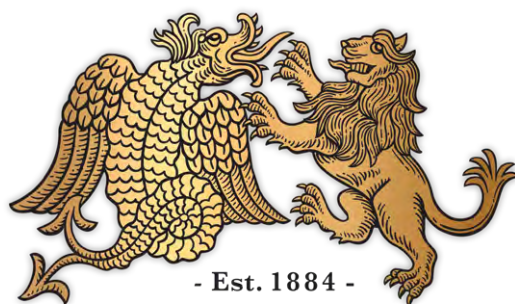


QUINTA DA GIESTA



A família Cancela de Abreu guarda registos da sua atividade nesta casa, construída no centro da vila de Mortágua, em Portugal desde 1884.

Este vinho tem origem na Quinta da Giesta, onde predominam o verde dos pinhais, o cinzento do granito e do xisto, e os amarelos das giestas. Esta vinha está plantada em encosta, a uma altitude média de 200m, num solo com boa retenção de água.

The Cancela de Abreu family has kept records of their activity in this house, built in the centre of the town of Mortágua, in Portugal since 1884. This wine originates from Quinta da Giesta, where the green of the pine forests, the grey of the granite and schist, and the yellow of the broom predominate. The vineyard is planted on a hillside, at an average altitude of 200 metres, in a soil with good water retention.

QUINTA DA GIESTA

Tipo • Type

Branco • White

Região • Region

Dão

Classificação • Classification

DOC

Ano de Colheita • Vintage

2024

Vindima • Harvest

Manual • Handmade

Viticultura • Viticulture

Produção Integrada • Sustainable

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Argiloso • Clay

Castas • Grape Varieties

Arinto, Encruzado, Malvasia Fina

Vinificação • Vinification

Ligeira maceração pelicular anterior à prensagem. Após a prensagem, o mosto limpo é fermentado a 14°C. • Slight pelicular maceration before pressing. After pressing the clear settled juice is fermented at 14°C.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 6,6 gr/l

pH: 3,3

Cor • Colour

Amarela citrina • Yellow citrus

Aroma

Fruta tropical, maçã verde, flores brancas. • Tropical fruit, green apple, white flowers.

Prova • Palate

Mineral e fresco. • Mineral and fresh.

Final de Boca • Tasting Note

Muito suave e agradável, sensação de frescura. • Very smooth and pleasant, fresh feeling.

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 10° a 12°C. Acompanha bem entradas, marisco, sashimi, peixe cozido ou grelhado, saladas frias. • Serve between 10° and 12°C. Goes well with starters, seafood, sashimi, boiled or grilled fish, cold salads.

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified



QUINTA DA Giesta

Tipo • Type
Rosé • Rose

Vindima • Harvest
Manual • Handmade

Região • Region
Dão

Viticultura • Viticulture
Produção Integrada • Sustainable

Classificação • Classification
DOC

Ano de Colheita • Vintage
2024

Clima • Climate
Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil
Argiloso • Clay

Castas • Grape Varieties
Touriga Nacional

Vinificação • Vinification
Desengace total, seguido de contacto pelicular a frio durante 6 horas.
Posteriormente o mosto limpo fermenta a 14°C durante 15 dias. • After destalking,
the grapes stay in cold skin contact for 6 hours. The free run juice is carefully
fermented at 14°C for 15 days.

Estágio • Ageing
30% do mosto fermentou e estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês.
30% of the must was fermented and aged for 6 months in french oak barrels.

Análises • Analysis Results
Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13%
Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 5,9 gr/l
pH: 3,3

Cor • Colour
Rosa-pálido • Pale pink

Aroma
Exuberância floral, frutos vermelhos, morango, framboesa. • Floral exuberance,
red fruits, strawberries, raspberries.

Prova • Palate
Vinho fresco, ligeiramente encorpado e marcado pelos frutos vermelhos. • Fresh
taste, complemented by delicate berry fruit flavours.

Final de Boca • Tasting Note
Muito elegante e vivo no final. • Very elegant and lively on the finish..

Consumo • Serving Suggestions
Servir entre 8° e 10°C. Acompanha bem aperitivos, sushi, pastas, charcutaria.
• Serve between 8° and 10°C. Goes well with appetisers, sushi, pastas and
charcuterie.

Enólogo • Winemaker
Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified



QUINTA DA GIESTA

Tipo • Type
Tinto • Red

Vindima • Harvest
Manual • Handmade

Região • Region
Dão

Viticultura • Viticulture
Produção Integrada • Sustainable

Classificação • Classification
DOC

Ano de Colheita • Vintage
2023

Clima • Climate
Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil
Argiloso • Clay

Castas • Grape Varieties
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

Vinificação • Vinification
Contacto pelicular a frio durante 2 dias, seguido de uma fermentação de 5 dias com temperatura controlada a 23°C. Maceração suave. • Cold skin contact for 2 days, followed by fermentation for 5 days at a controlled temperature of 23°C.

Estágio • Ageing
Após a fermentação malo-láctica, estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês. • After the malo-fermentation, the wine aged for 6 months in french oak barrels.

Análises • Analysis Results
Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13,5%
Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 5 gr/l
pH: 3,7

Cor • Colour
Rubi • Ruby

Aroma
Exuberância marcada pelos frutos vermelhos, framboesa, ameixa, toque floral da Touriga Nacional. • Exuberance marked by red fruit aroma, raspberry, plum, floral hint typical from Touriga Nacional.

Prova • Palate
Vinho suave, confirma a fruta encontrada no aroma e uma agradável sensação de frescura. Taninos presentes muito elegantes. • Smooth wine, confirming the fruit found in the aroma and a pleasant sensation of freshness. Very elegant tannins.

Final de Boca • Tasting Note
Muito suave, agradável e longo. • Very smooth, pleasant and persistent.

Consumo • Serving Suggestions
Servir a 16°/18°C. Acompanha bem carnes vermelhas grelhada ou assadas no forno. • Serve it at 16°/18°C. Ideally suited to grilled or oven-roasted red meat.

Enólogo • Winemaker
Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified



QUINTA DA GIESTA

RESERVA

Tipo • Type Branco • White	Região • Region Dão	Classificação • Classification DOC	Ano de Colheita • Vintage 2024
Vindima • Harvest Manual • Handmade	Viticultura • Viticulture Produção Integrada • Sustainable		

Clima • Climate
Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil
Argiloso • Clay

Castas • Grape Varieties
Encruzado

Vinificação • Vinification
Após contacto pelicular e prensagem, o mosto limpo fermentou em barricas novas de carvalho francês. • *Pre-fermentative skin contact, after pressing the clear juice fermented in new French oak barrels.*

Estágio • Ageing
Após a fermentação, o vinho estagiou nas barricas durante 6 meses com batonage. • *After fermentation, the wine was kept in the barrels for 6 months with batonage.*

Análises • Analysis Results
Teor Alcoólico • *Alcoholic Strength*: 13%
Acidez Total (em ácido tartárico) • *Total Acidity (of tartaric acid)*: 7,1 gr/l
pH: 3,35

Cor • Colour
Amarela-esverdeada • Yellow-green

Aroma
Frutas de caroço, tosta, amanteigado, com notas de barrica. • *Stone fruit, smoky, buttery, with barrique notes.*

Prova • Palate
Volumoso, fresco, muito mineral e elegante. • *Good structure, fresh, very mineral and elegant.*

Final de Boca • Tasting Note
Muito suave, agradável e longo. • *Very smooth, pleasant and persistent.*

Consumo • Serving Suggestions
Servir a 12°C. Acompanha bem frango yakitori e quiche de legumes. • *Serve it at 12°C. Ideally suited to chicken yakitori and vegetable quiche.*

Enólogo • Winemaker
Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified



QUINTA DA GIESTA

RESERVA

Tipo • Type

Tinto • Red

Região • Region

Dão

Classificação • Classification

DOC

Ano de Colheita • Vintage

2020

Vindima • Harvest

Manual • Handmade

Viticultura • Viticulture

Produção Integrada • Sustainable

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Argiloso • Clay

Castas • Grape Varieties

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen

Vinificação • Vinification

Fermentação com longa e suave maceração para extrair o máximo de potencial destas castas.

Long fermentation with gentle maceration, in order to extract the maximum potential from these magnificent grape varieties.

Estágio • Ageing

Após a fermentação malo-láctica, estagiou 9 meses em barricas de carvalho francês – Allier.

After the malo-lactic fermentation, this wine aged for 9 months in french Allier oak barrels.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13,5%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 5,9 gr/l

pH: 3,6

Cor • Colour

Rubi • Ruby

Aroma

Frutos vermelhos e chocolate, madeira bem integrada.

Red berries and chocolate, combined with the elegance of Allier oak.

Prova • Palate

Encorpado, bons taninos, complexidade e persistência notáveis.

Full bodied with soft tannins, complex and persistent finish.

Final de Boca • Tasting Note

Muito suave, agradável e muito longo. • *Very smooth, pleasant and persistent.*

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem caça de pêlo (veado, javali), carnes vermelhas e assados.

Serve between 16 and 18°C. Goes well with game, roasted red meat.

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified



QUINTA DA GIESTA

COLHEITA TARDIA

Tipo • Type

Branco • White

Região • Region

Dão

Classificação • Classification

DOC

Ano de Colheita • Vintage

2024

Vindima • Harvest

Manual • Handmade

Viticultura • Viticulture

Produção Integrada • Sustainable

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Argiloso • Clay

Castas • Grape Varieties

Encruzado, Malvasia Fina.

Vinificação • Vinification

As uvas sobre maduras colhidas no mês de Novembro foram prensadas com suavidade e o mosto fermentou a 12°C. Ao atingir os 11% de álcool baixou-se a temperatura para 0°C e parou-se a fermentação.

Over ripe grapes harvested in November were gently pressed and the must was fermented at 12°C. Upon reaching 11% of alcohol the temperature was lowered to 0°C and the fermentation was stopped.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 11,5%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 7,7 gr/l

pH: 3,4

Cor • Colour

Amarela dourada • Golden

Aroma

Frutos tropicais maduros e doce de laranja. • Ripe tropical fruit and orange marmalade.

Prova • Palate

Volumoso, com boa acidez, apresenta-se complexo e persistente no final.

With volume and good acidity. Complex and persistent on the finish.

Consumo • Serving Suggestions

Servir a 10°C. Acompanha bem Foie Gras, queijos de sabor intenso ou tartes de amêndoa.

Serve at 10°C. Goes well with Foie Gras, intense cheese or almond tarts.

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified



QUINTA DA GIESTA

GRANDE RESERVA

Tipo • Type

Branco • White

Região • Region

Dão

Classificação • Classification

DOC

Ano de Colheita • Vintage

2021

Vindima • Harvest

Manual • Handmade

Viticultura • Viticulture

Produção Integrada • Sustainable

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Argiloso • Clay

Castas • Grape Varieties

Encruzado, Arinto.

Vinificação • Vinification

Após contacto pelicular e prensagem, o mosto limpo fermentou em barricas novas de carvalho francês. • *Pre-fermentative skin contact, after pressing the clear juice fermented in new French oak barrels.*

Estágio • Ageing

Após a fermentação, o vinho estagiou nas barricas durante 9 meses com batonage. • *After fermentation, the wine was kept in the barrels for 9 months with batonage.*

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 12,5%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 6,2 gr/l

pH: 3,29

Cor • Colour

Cor amarela • Yellow colour

Aroma

Aroma intenso a pera, marmelo e baunilha. • *Intense aroma of pear, quince and vanilla.*

Prova • Palate

Amanteigado, tosta, fresco, complexo e persistente • *Buttery, smoky, fresh, complex and persistent.*

Consumo • Serving Suggestions

Servir a 10°/12°C. Acompanha com peixes gordos grelhados ou assados, carnes brancas estufadas, queijos de pasta mole, cogumelos. • *Serve 10°/12°C. Goes well with grilled or roasted fatty fish, stewed white meats, soft cheeses, mushrooms.*

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified



QUINTA DA GIESTA

GRANDE RESERVA

Tipo • Type

Tinto • Red

Região • Region

Dão

Classificação • Classification

DOC

Ano de Colheita • Vintage

2016

Vindima • Harvest

Manual • Handmade

Viticultura • Viticulture

Produção Integrada • Sustainable

Clima • Climate

Mediterrâneo • Mediterranean

Tipo de Solo • Type of Soil

Argiloso • Clay

Castas • Grape Varieties

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Alicante Bouschet

Vinificação • Vinification

As uvas depois de desengaçadas passam por uma maceração a frio durante 3 dias. Segue-se a fermentação alcoólica com longa e suave maceração com delestage, para extrair o máximo de potencial destas castas. • After destemmed, the grapes go through a cold maceration for 3 days, before entering alcoholic fermentation with a long and gentle maceration with delestage, in order to extract the maximum potential from these magnificent grape varieties.

Estágio • Ageing

A fermentação malo-láctica decorreu em barricas novas de carvalho francês – Allier, onde estagiou 18 meses. • The malo-lactic fermentation was developed in new french Allier oak barriques and aged in there for 18 months.

Análises • Analysis Results

Teor Alcoólico • Alcoholic Strength: 13,5%

Acidez Total (em ácido tartárico) • Total Acidity (of tartaric acid): 5,9 gr/l

pH: 3,7

Cor • Colour

Vermelha profunda e consistente. • Deep and consistent red.

Aroma

Intenso a frutos do bosque, amora, a par dos aromas florais, cassis, especiarias e floresta. • Intense black fruit, blackberry, floral aromas, cassis, spices and forest.

Prova • Palate

Encorpado com taninos robustos mas polidos com uma acidez e frescura marcantes onde sobressaia a fruta preta e o chocolate. Mostra-se um vinho cheio, concentrado e complexo com grande potencial de envelhecimento. • Full-bodied with robust but polished tannins with a remarkable acidity and freshness where the black fruit and the chocolate are the highlights. It shows a full, concentrated and complex wine with great aging potential.

Final de Boca • Tasting Note

Equilibrado, expressivo, longo e persistente. • Balanced, expressive, long and persistent.

Consumo • Serving Suggestions

Servir entre 16 e 18°C. Acompanha bem caça, carne estufada condimentada, carnes fumadas, bacon/presunto, queijos curados. • Serve between 16 and 18°C. Goes well with game, spicy stewed meat, smoked meats, bacon/ham, aged cheeses.

Enólogo • Winemaker

Nuno Cancela de Abreu



Certificado • Certified

