



HERDADE
PENEDO
GORDO



QUINTA DAS ARCAS

EMPRESA

A Quinta das Arcas foi constituída na década de 1980 por Esteves Monteiro, no seguimento de um trabalho iniciado na década anterior de reestruturação da agricultura da família, com um forte enfoque no emparcelamento e implementação de uma viticultura moderna. Em 1985 fundou a empresa lançando nesta altura as primeiras garrafas com a marca Arca Nova.

Ao longo deste tempo a empresa deu especial atenção à área produtiva seguindo desde cedo um caminho de melhoria da qualidade minimizando o impacto na natureza. Em 2012, e já com cerca de 200 hectares de vinhas na Região dos Vinhos Verdes, a Quinta das Arcas lança no mercado o seu primeiro vinho Biológico.

Na viragem do século a empresa expandiu também para outra região (Alentejo) onde Esteves Monteiro abraçou um novo projecto, agora 400 km a sul, num microclima muito característico e único para a produção de grandes vinhos. Atualmente, nos 100 hectares de vinhedos que rodeiam a moderna adega são produzidos alguns dos melhores vinhos da região de Borba. A Herdade Penedo Gordo é já uma referência nesta região.

A Quinta das Arcas é uma empresa verdadeiramente familiar onde a gestão é assumida por Esteves Monteiro e sua esposa Lisete Oliveira, sendo a direção comercial partilhada pelos filhos, António e Mário Monteiro, responsáveis pela exportação e mercado interno respectivamente.

Com uma produção total a rondar os 2.500.000 de litros, a Quinta das Arcas é hoje uma empresa com as bases bem estabelecidas para um futuro próspero no mercado global de vinhos de qualidade.



COMPANY

Quinta das Arcas was founded in the early eighties by Esteves Monteiro following a deep work of restructuration of the family vineyards initiated a decade before with a strong focus on the plot consolidation and the implementation of modern agriculture. After 1985 the company was set up to bottle the wines already produced, putting on the market the first Arca Nova wines.

Throughout the years, the company has paid special attention to production, following since the early days a path of quality improvement and minimizing impact in nature. In 2012 and with 200 hectares of vineyards in the Vinho Verde region, Quinta das Arcas produces its first certified organic wine.

At the turn of the century the company expanded to another region (Alentejo) where Esteves Monteiro embraced a new project, now 400 km south in a peculiar and unique microclimate very suitable to the production of great wines. Nowadays in the 120 hectares that surround the modern winery, the best wines from the Borba region are produced. Herdade Penedo Gordo is already a reference in the region

Today, Quinta das Arcas is a truly family company where the management is taken care by Esteves Monteiro and his wife Lisete Oliveira and the sales management is shared by their sons António Monteiro responsible for expor and Mário Monteiro for the domestic market.

With a total production very close to 2.000.000 liters, Quinta das Arcas is now a company with firm foundations to approach the global market of quality wine.



Da esquerda para a direita:
From left to right:

António Monteiro, Lisete Oliveira, Esteves Monteiro e Mário Monteiro



QUINTA DAS ARCAS

Na região do Vinho Verde, na sub-região do Vale do Sousa, a Quinta das Arcas possui aproximadamente 270 hectares de vinha, divididos em cinco vinhas distintas. As principais castas presentes nessas vinhas da Quinta das Arcas são o Loureiro, Arinto, Trajadura, Alvarinho, Verdejo para brancos e Espadeiro, Touriga Nacional e Vinhão para tintos e Rosés.

In the Vinho Verde region, in the sub-region of the Vale Sousa, Quinta das Arcas owns roughly 200 hectares of vineyards divided in five different estates.

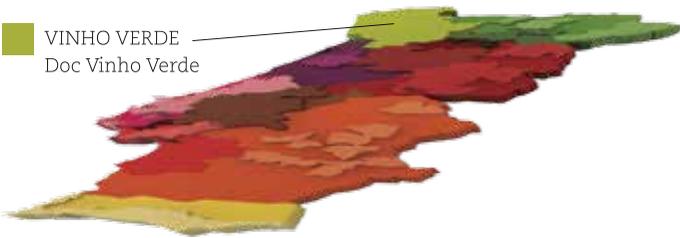
The main varieties found on the vineyards of Quinta das Arcas are Loureiro, Arinto, Trajadura, Alvarinho and Verdejo for the whites and Espadeiro, Touriga Nacional and Vinhão for the reds and Roses.

VINHO VERDE

O Vinho Verde é único no mundo. Um vinho naturalmente leve e fresco, produzido na Região Demarcada dos Vinhos Verdes no noroeste de Portugal. Esta região, pela sua composição geológica e pela sua exposição atlântica, molda vinhos de características ímpares. As castas utilizadas na sua produção são praticamente todas autóctones e extremamente bem adaptadas ao meio. Mais de 90% dos vinhos aqui produzidos são brancos!

Vinho Verde is unique in the world. Its a wine that is naturally light and fresh, produced in the Demarcated Wine Region of Vinho Verde in the Northwest corner of Portugal. This region with its geologic nature, and its Atlantic exposure shapes the wines with distinguished characteristics. The varietals used in its production are mainly native from the region and extremely well adapted to the environment. More than 90% of the wines produced here are white!

VINHO VERDE
Doc Vinho Verde



A QUINTA DAS ARCAS CULTIVA CERCA DE 270 HECTARES DE VINHA 100% DOS QUAIS EM SISTEMA AMBIENTAL DE PRODUÇÃO INTEGRADA.



QUINTA DAS ARCAS HAS ABOUT 270 HECTARES OF VINEYARD AND ALL 100% IN ENVIRONMENTALLY RESPONSIBLE IPM MODE.

Conde Villar Branco/Conde Villar White Blend

O vinho mais emblemático da Quinta das Arcas e o primeiro vinho a ser produzido pela empresa. Um blend bastante apreciado pelo seu equilíbrio, pela conjugação perfeita entre os aromas das mais famosas castas da região. *The most iconic wine from Quinta das Arcas and the first made by the company. A much appreciated wine due to its finest balance and the perfect blending between the aromas of the most famous varieties in the region.*

Conde Villar Varietais/ Conde Villar Varietals

Esta é a selecção dos melhores vinhos varietais da Quinta das Arcas. A preparação destes vinhos começa desde logo na vinha com o objectivo de alcançar toda a tipicidade destas nobres castas (Loureiro, Alvarinho, Trajadura, Espadeiro, Touriga Nacional e Vinhão).

This is the selection of the best varietals from Quinta das Arcas. The preparation of these wines starts immediately in the vineyard with the goal of achieving all the typicity of these noble varieties (Loureiro, Alvarinho, Trajadura, Espadeiro, Touriga Nacional and Vinhão).

A QUINTA DAS ARCAS PRODUZ 10 DIFERENTES TIPOS DE VINHO (CADA UM PRÓPRIO DA SUA CASTA E DO SEU TERROIR).

QUINTA DAS ARCAS PRODUCES 10 DIFFERENT WINE VARIETIES. EACH ONE IS UNIQUE AND REFLECTS THE CHARACTERISTICS OF THE GRAPES AND THE TERROIR.

DAS 9 CASTAS (ULTIVADAS NAS NOSSAS VINHAS 6 SÃO PORTUGUESAS.

FROM THE 9 VARIETIES GROWN IN OUR VINEYARDS 6 ARE PORTUGUESE.





Conde Villar Alvarinho

A Quinta das Arcas iniciou a sua relação com a casta Alvarinho em 2005 após um breve período experimental, onde a casta demonstrou uma grande aptidão ao microclima e terreno xistosos existentes em Sobrado. Neste momento são já 22 hectares a produzir os melhores vinhos desta nobre casta, com reconhecimento a nível internacional.

Quinta das Arcas initiated its Alvarinho affair in 2005, just after a small trial period, where the variety showed a natural adaptation to Sobrado's micro climate. Right now its about 25 hectares of this noble variety producing some of the best Alvarinho wines with top international recognition.

PREMIUM

Quinta das Arcas Vinhão Escolha

Em anos excecionais para a casta vinhão, a Quinta das Arcas produz um vinho único, icónico, um vinho daqueles que não esquecemos tão cedo! Aconteceu assim em 2007 e novamente em 2014. Nestes anos as uvas da casta vinhão tiveram uma maturação soberba, alcançando o patamar desejado pelos nossos enólogos para a produção do Vinhão Escolha.

In exceptional years for the Vinhão grape variety, Quinta das Arcas makes a unique, iconic wine, a wine that one doesn't forget in a while! It happened just that in 2007, and again in 2014. In these years the Vinhão grapes achieved a superb maturation, reaching the quality level desired by our winemakers to produce this special wine

Quinta das Arcas Trajadura Escolha

As uvas que deram origem a este vinho único tiveram origem nas nossas vinhas mais antigas da casta Trajadura. Cultivadas em modo biológico, escolhidas e vindimadas à mão foram rapidamente vinificadas de forma tradicional, respeitando de uma forma estreita a relação do homem com a natureza.

The grapes that originated this unique wine are from our oldest Trajadura vines. Grown in organic production mode, selected and handpicked, were then rapidly taken to the winery and fermented according traditional methods, respecting the relation of Man with nature.



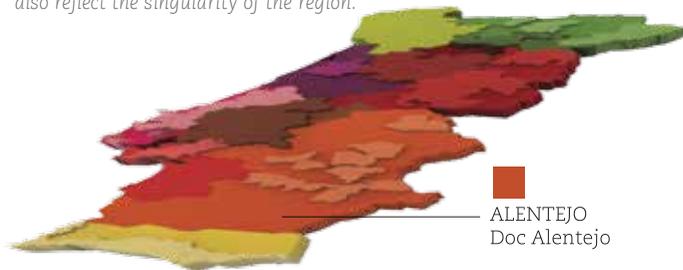


ALENTEJO

Grande parte do Sul de Portugal é ocupada pelo Alentejo. Esta região é uma das maiores de Portugal, no entanto as sub-regiões de excelência para a produção de vinhos de qualidade são bastante mais restritas em comparação com o tamanho da região. As sub-regiões de vinhos do Alentejo têm um clima continental predominante, equilíbrio de verões quentes e secos, com invernos muito rigorosos.

Na Herdade Penedo Gordo o terroir é único na região, onde o clima e o solo combinam com um conjunto muito interessante de castas que permitem produzir vinhos, únicos e singulares.

A big part of southern Portugal is called Alentejo. Despite this region being probably the biggest of the country, the sub-regions able to produce D.O.C. quality wines are very small. The climate in these sub-regions is typically continental with a balance of hot and dry summers with harsh winters. In Borba, where Herdade Penedo Gordo is located, the unique terroir where the soil and climate blend with the most interesting set of grape varieties, allows producing original wines that not only have a differentiated quality as they also reflect the singularity of the region.



ALENTEJO
Doc Alentejo

HERDADE PENEDO GORDO

A Herdade Penedo Gordo possui 120 hectares de vinha com as principais castas da região e ainda 25 hectares de olival.

Todos os vinhos produzidos nas vinhas do Alentejo são derivados de uvas produzidas em agricultura de protecção integrada (Proteção das espécies e dos seus habitat nas vinhas).

The Herdade Penedo Gordo has 120 hectares of vineyards with the main grape varieties of the region and also 25 hectares with olive trees. All the wines produced in the Herdade Penedo Gordo come from grapes grown under IPM system. These procedures are meant to reduce the use of chemicals in the plants and to protect the animal species living among the vines.



NA HERDADE PENEDO GORDO SÃO
PRODUZIDOS (ER)CA DE 850.000 LITROS
DE VINHO POR ANO.

HERDADE PENEDO GORDO PRODUCES
ABOUT 850.000 LITERS OF WINE
PER YEAR.

Conde Villar Regional

Estes vinhos são verdadeiros exemplares da tipicidade Alentejana e produzidos com blends muito tradicionais da região. São vinhos jovens, frutados e não precisam de qualquer pretexto para serem degustados. São vinhos com uma riqueza de aromas, corpo e textura únicos.

This wine range is the true example of the Alentejo tipicity. These wines are originated in traditional blends of the region and don't go through any aging process. These are very young and fruity wines and don't need any excuse to be tasted. They have a humble nature but their richness comes from the aromas, body and unique texture.

OS VINHOS SÃO UNICAMENTE
PRODUZIDOS COM UVAS PROVENIENTES
DA HERDADE PENEDO GORDO.

ALL THE WINES ARE PRODUCED ONLY
WITH ESTATE GROWN GRAPES.

AS VINHAS ESTENDEM-SE POR ONDULADAS COLINAS
AO REDOR DA ADEGA NUMA EXTENSÃO DE 120 HECTARES
COM 10 DIFERENTES CASTAS TOTALMENTE ADAPTADAS
AO TERROIR LOCAL.

A HERDADE PENEDO GORDO PRODUZ 6
DIFERENTES TIPOS DE VINHO.
DOIS BRANCOS E TRÊS TINTOS E 1 ROSÉ.
ESTES VINHOS DIVIDEM-SE EM 3
CATEGORIAS DISTINTAS DE SEGMENTO.



THE WINEYARDS ARE LAYED ON 120
HECTARES OF ROLLING HILLS WITH
10 DIFFERENT GRAPE VARIETIES
ALL TOTALLY ADAPTED TO
THE TERROIR.

Tapada Villar DOC Alentejo

Os vinhos DOC produzidos na Herdade Penedo Gordo são vinhos de uma natureza diferenciada. Os tintos, com um curto estágio em barrica e com a sua fruta predominante, bem conjugada com a madeira e uma acidez equilibrada, o que lhe confere aromas muito distintos. Os brancos com fermentação parcial em barricas possuem fruta bem fresca, com um corpo bem estruturado e uma acidez correta que confere frescura na boca.

The DOC wines produced at Herdade Penedo Gordo have a more tuned and differentiated nature. The reds go through a short aging in barrels. Their predominant fruit well blended with the oak and a balanced acidity gives the red wines very distinct aromas. The white wines are partially fermented in oak. They have a good fresh fruit with a well-structured body and a right level of acidity that gives a good feeling of freshness in the mouth.



Tapada Villar Reserva

Tapada Villar Reserva tinto nasce nas vinhas selecionadas da Herdade Penedo Gordo seguindo uma agricultura sustentável. Este vinho mostra o potencial das vinhas da Herdade Penedo Gordo para produção de vinhos de grande elegância e capacidade de envelhecimento. Após o estágio de cerca de 8 meses em barricas de carvalho francês, este vinho revela grande complexidade aromática com frutas negras e vermelhas maduras, notas de madeira e especiarias. Na boca é cheio e redondo, mostrando a sua estrutura, com taninos sedosos e uma frescura viva.

Tapada Villar Reserva is born on selected vineyards at the Herdade Penedo Gordo estate under sustainable agriculture.

This wine shows the potential this vineyards have, to produce elegant wines and with ageing capacity.

After 8 month of French oak barrels ageing, this wine reveals great aromatic complexity with hints of ripe red and black fruit, some oak and spices. In the tastes is full and round, showing its structure, with silky tannins and fresh acidity.

HERDADE PENEDO GORDO PRODUZES
6 DIFERENTES TIPOS DE VINHO.
2 BRANCOS E 3 TINTOS E 1 ROSÉ.
ESTES VINHOS SÃO
DIVIDIDOS EM 3 CATEGORIAS DISTINTAS DE SEGMENTO.



HERDADE PENEDO GORDO AZEITE OLIVE OIL

Uma parte da Herdade Penedo Gordo é ocupada por um olival jovem de planta livre em modo biológico numa área de 30 ha.

Este azeite virgem extra é produzido a partir da azeitona Galega Portuguesa e Cobrançosa, unicamente através de processos físicos.

É um azeite com um grau de pureza elevado e bastante versátil podendo ser utilizado em diversos momentos da gastronomia tradicional e contemporânea.

A part of the estate is occupied by a young olive grove in biologic system with a total area of 25 hectares (74ac).

From the fruit grown here (Portuguese Galega and Cobrançosa olive varieties) and using only physical methods, the finest extra virgin olive oil is produced. This olive oil with a high level of purity is very versatile when it comes to gastronomy and it can be used in different moments of both traditional and contemporary cuisine.

ATÉ À DATA OS PRODUTOS DA QUINTA DAS ARCAS
E HERDADE PENEDO GORDO JÁ FORAM DISTINGUIDOS
COM MAIS DE 200 PRÉMIOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS.

TO DATE QUINTA DAS ARCAS AND HERDADE
PENEDO GORDO PRODUCTS HAVE BEEN
AWARDED WITH MORE THAN 200 NATIONAL
AND INTERNATIONAL AWARDS.



OS 30 HA DE OLIVAL
SÃO POVOADOS POR ÁRVORES
DAS ESPÉCIES AUTÓCTONES
GALEGA E COBRANÇOSA.

30 HECTARES OF OLIVE TREES
ARE INHABITED BY THE NATIVE
VARIETIES OF GALEGA
AND COBRANÇOSA.

AGUARDENTES BRANDIES

As aguardentes da Quinta das Arcas são obtidas pela bi-distilação em charentais de Vinho Verde DO e envelhecidos em barricas de madeira. Anualmente são feitos os blends onde são escolhidos lotes com idades médias entre os 8 anos para a garrafa de 0.50L e lotes com idade média de 12 anos para a garrafa XO de 0.70L.

Estas aguardentes são produzidas a partir de vinhos com baixo teor alcoólico, como o vinho verde, são aguardentes macias e com uma componente aromática muito fresca.

As aguardentes produzidas na Quinta das Arcas são verdadeiros ícones nesta região.

These 2 brandies with Vinho Verde appellation are bi-distilled from Vinho Verde and then aged in oak barrels. Every year we choose the blends to bottle with an average age of 8 years for the 0.5 liter bottles and 12 years for the 0.7 liter XO bottle.

The brandies produced from a lower alcohol level wine, like vinho verde, are usually smoother and have a very fresh aromatic component. The brandies produced by Quinta das Arcas are faithful to these principles and are true icons in their category.

AS AGUARDENTES SÃO BI-DESTILADAS EM CHARENTAIS.

BRANDIES ARE BI-DISTILLED IN CHARENTAIS
(COPPER POT STILLS).

Conde Villar Aguardente velha XO

Com cor topázio, devido ao lento e sossegado envelhecimento em cascos de carvalho francês e nacional, esta aguardente de forte caráter apresenta álcool macio e avelludado. As notas de sândalo e especiarias deixam um fim balsâmico e quente.

Its topaz color is a result of the slow and quiet aging process in French and Portuguese oak casks. This strong character brandy shows a smooth and soft alcohol, its sandalwood and spicy side leave a warm and balsamic finish.



OS PRODUTOS DA QUINTA DAS ARCAS E DA HERDADE PENEDO GORDO ESTÃO PRESENTES EM MAIS DE 30 PAÍSES.

QUINTA DAS ARCAS AND HERDADE PENEDO GORDO PRODUCTS ARE AVAILABLE IN MORE THAN 30 COUNTRIES.

Conde Villar Aguardente Velha

Esta aguardente velha possui uma cor âmbar muito límpida e brilhante. Os seus aromas são suaves e leves com nuances de baunilha. É proveniente de um lote harmonioso e muito bem equilibrado, onde a sensação apimentada é pontuada por alguns frutos.

This Brandy has a very bright and clear amber color. The soft aromas balance the light vanilla tones. This brandy is originated from an harmonious and very well balanced blend where the spicy feeling is punctuated by some fruit.



ENOTURISMO

QUINTA DAS ARCAS

A Herdade Penedo Gordo é uma típica herdade alentejana, situada na aldeia de Orada no concelho de Borba. Os cerca de 200 hectares desta propriedade estão preenchidos pela vinha, adegas, olival, pastagens e ainda um monte reconstruído para alojamento na óptica do enoturismo – o Monte da Herdade Penedo Gordo. Integrada na paisagem típica do Alto Alentejo, o “Monte da Herdade Penedo Gordo” oferece condições de conforto superior para quem procura passar alguns dias a descobrir uma região ímpar onde a oferta cultural e gastronómica pode ser conjugada com os melhores vinhos da região. A oferta de alojamento é composta por 3 suítes e 4 quartos com varandas, naturalmente integrados com a envolvente e de traça tipicamente alentejana. A decoração é moderna e acolhedora, num ambiente de simplicidade e conforto, com vista para a aldeia de Orada, para as vinhas e olival. Mediante marcação poderão ser preparadas degustações dos vinhos produzidos na herdade e ainda visitar a adega.

Nota: outras atividades podem ser adicionadas ou retiradas da lista de ofertas, pelo que recomendamos a consulta do site como referência.



The Herdade Penedo Gordo is a typical estate from the Alentejo, located in Orada, Borba municipality. With a total of 200 hectares, the property is occupied with vineyard and a winery, olive grove, pastures and a recently rebuilt house, adapted as the guest house for the Herdade Penedo Gordo.

Blended into the northern Alentejo, typical landscape, the Herdade Penedo Gordo House (monte) offers superior comfort to those looking to spend a few days discovering a unique region, where the cultural and gastronomic offer can be paired with some of the best wines in the region.

The lodging can be chosen from 3 suites and 4 double bedrooms with a private balcony, all in natural harmony with the surroundings and with a very typical Alentejo design. The decoration is modern and comfortable and the atmosphere is simple and cosy with a wide view to the Orada village, the vineyards and the olive grove. A complete wine tasting can be arranged when booked in advance.

Note: Other activities may be added or excluded from our offer without prior notice.

Please use our website as reference.

ENOTURISMO

HERDADE PENEDO GORDO

A Herdade Penedo Gordo é uma típica herdade alentejana, situada na aldeia de Orada no concelho de Borba. Os cerca de 200 hectares desta propriedade estão preenchidos pela vinha, adegas, olival, pastagens e ainda um monte reconstruído para alojamento na óptica do enoturismo – o Monte da Herdade Penedo Gordo. Integrada na paisagem típica do Alto Alentejo, o “Monte da Herdade Penedo Gordo” oferece condições de conforto superior para quem procura passar alguns dias a descobrir uma região ímpar onde a oferta cultural e gastronómica pode ser conjugada com os melhores vinhos da região. A oferta de alojamento é composta por 3 suítes e 4 quartos com varandas, naturalmente integrados com a envolvente e de traça tipicamente alentejana. A decoração é moderna e acolhedora, num ambiente de simplicidade e conforto, com vista para a aldeia de Orada, para as vinhas e olival. Mediante marcação poderão ser preparadas degustações dos vinhos produzidos na herdade e ainda visitar a adega.

Para qualquer informação adicional ou solicitação de disponibilidade contactar enoturismo@penedogordo.com ou telefone +351 224 157 810



The Herdade Penedo Gordo is a typical estate from the Alentejo, located in Orada, Borba municipality. With a total of 200 hectares, the property is occupied with vineyard and a winery, olive grove, pastures and a recently rebuilt house, adapted as the guest house for the Herdade Penedo Gordo.

Blended into the northern Alentejo, typical landscape, the Herdade Penedo Gordo House (monte) offers superior comfort to those looking to spend a few days discovering a unique region, where the cultural and gastronomic offer can be paired with some of the best wines in the region.

The lodging can be chosen from 3 suites and 4 double bedrooms with a private balcony, all in natural harmony with the surroundings and with a very typical Alentejo design. The decoration is modern and comfortable and the atmosphere is simple and cosy with a wide view to the Orada village, the vineyards and the olive grove. A complete wine tasting can be arranged when booked in advance.

For any additional information or availability request contact enoturismo@penedogordo.com or phone +351224157810



QUINTA DAS ARCAS – SOCIEDADE AGRICOLA, LDA

4440-392 Sobrado Valongo – Portugal

Tel: +351 224 157 810 · +351 224 110 070 · Fax: +351 224 157 811
info@quintadasarcas.com · www.quintadasarcas.com

HERDADE PENEDO GORDO

7150-308 Orada - Borba

www.penedogordo.com



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu de
Desenvolvimento Regional