



PORTO FERREIRA APRESENTA TRÊS COLHEITAS DE VINDIMAS HISTÓRICAS: 2001, 2006 E 2008

Press Release, 12 de outubro de 2026 – Há vindimas que o tempo guarda para revelar apenas quando chegam ao momento certo. É precisamente essa visão que dá origem ao lançamento de três Porto Ferreira Colheitas. As referências de 2001, 2006 e 2008 chegam agora ao mercado após décadas de envelhecimento nas Caves de Vila Nova de Gaia.

Disponíveis desde o final de setembro, estes três Colheitas representam um marco para Porto Ferreira, a marca líder de Vinho do Porto em Portugal em 2025*. Mais do que lançar novos vinhos, Porto Ferreira abre uma parte da sua história, disponibilizando ao mercado referências irrepetíveis.

Com 18, 20 e 25 anos de envelhecimento, respetivamente, os Porto Ferreira Colheita 2008, 2006 e 2001 surgem também como uma proposta especialmente relevante para assinalar datas marcantes e momentos de celebração, permitindo oferecer um vinho cuja idade acompanha simbolicamente aniversários e ocasiões especiais.

Um Colheita é o retrato de um único ano: um vinho que envelhece em madeira até atingir um nível de maturidade que revela maior profundidade, complexidade e elegância. Em Porto Ferreira, cada Colheita é também um testemunho do tempo, da mestria enológica e da capacidade de transformar um ano excecional num vinho que nunca poderá ser replicado.

As uvas que dão origem aos três vinhos provêm das Quintas do Porto e do Caêdo, no Douro, e são vinificadas na Adega da Quinta do Seixo. O seu estágio decorre nos tradicionais cascos de carvalho de 635 litros, característicos do estilo Ferreira, onde os vinhos evoluem lentamente, ganhando profundidade e elegância ao longo dos anos.

Três vindimas, três expressões

Cada um dos Colheitas agora lançados traduz as condições particulares do ano em que nasceu.

Porto Ferreira Colheita 2001 resulta de um inverno bastante chuvoso, seguido de um verão favorável à maturação das uvas e de uma vindima maioritariamente seca. Depois de mais de duas

Para mais informações, por favor contacte:

Carla Martins – cmartins@lyc.global

Maria Coutinho – mcoutinho@lyc.global

Carlota Neves – carlota.neves@lyc.global

www.sogrape.com



Seja responsável. Beba com moderação.





décadas de envelhecimento em cascos de carvalho, apresenta uma expressão marcada pela profundidade, pela complexidade aromática e por distintas notas balsâmicas.

Porto Ferreira Colheita 2006 nasceu de um verão quente, que antecipou a vindima e exigiu uma seleção particularmente cuidada das uvas. O resultado é um vinho de grande equilíbrio entre maturidade e frescura, onde a intensidade se prolonga num final de prova longo.

Já Porto Ferreira Colheita 2008 beneficiou de condições relativamente frescas, que permitiram uma maturação mais lenta das uvas. Uma evolução que contribuiu para preservar a acidez natural e a expressão aromática do vinho, hoje marcado pela frescura, elegância e pelo seu carácter envolvente.

“O que torna um Colheita verdadeiramente único é o facto de captar o carácter irrepetível de um ano. O 2001, o 2006 e o 2008 mostram como três vindimas diferentes podem dar origem a vinhos com personalidades muito distintas, cada um revelando a sua própria história, preservada ao longo de décadas de envelhecimento. Essa é a essência desta categoria e aquilo que estas Colheitas representam para Porto Ferreira”, afirma Luís de Sottomayor, Diretor de Enologia da Sogrape para os Vinhos do Douro e Porto.

Este lançamento traz para o mercado uma parte do legado da Porto Ferreira, disponibilizando referências raras produzidas a partir de uma única vindima e envelhecidas durante décadas nas Caves de Vila Nova de Gaia. Uma edição limitada que sublinha o prestígio construído ao longo dos anos pela marca e a sua capacidade de preservar a identidade de cada ano.

Os Porto Ferreira Colheita 2001, 2006 e 2008 estarão disponíveis em garrafeiras e pontos de venda selecionados, com um PVP recomendado (indicativo e não vinculativo) 2001 - 60€; 2006 - 45€; 2008 - 40€. Produzidos ao abrigo das diretrizes de Produção Integrada de Agricultura Sustentável (OILB/IOBC), os três vinhos refletem também o compromisso da Sogrape com uma viticultura mais sustentável.

* Fonte: NielsenIQ, Vinho do Porto, Portugal, 2025.

Para mais informações, por favor contacte:

Carla Martins – cmartins@lyc.global

Maria Coutinho – mcoutinho@lyc.global

Carlota Neves – carlota.neves@lyc.global

www.sogrape.com



Seja responsável. Beba com moderação.





Sobre Porto Ferreira

Fundada em 1751 pelos Ferreira da Régua, Porto Ferreira mantém-se em mãos de famílias portuguesas desde essa época.

O período transformador para a prosperidade da marca aconteceu quando Dona Antónia Adelaide Ferreira, quarta geração da família fundadora, assumiu a liderança do negócio. Com um espírito empreendedor e uma tenacidade ímpares, Antónia Adelaide Ferreira impulsionou mudanças significativas na região e no setor do Vinho do Porto, cujos marcos continuam a ser lembrados e celebrados até hoje. Em homenagem ao seu legado, a nova ponte sobre o Rio Douro, que ligará o Porto e Vila Nova de Gaia, terá o seu nome, perpetuando a sua importância na história do vinho.

Adquirida em 1987 pela Sogrape, Porto Ferreira tem sabido combinar a evolução tecnológica com o respeito absoluto pelos métodos e práticas tradicionais, garantindo a produção de Vinho do Porto de elevada qualidade.

Para mais informações, por favor contacte:

Carla Martins – cmartins@lyc.global

Maria Coutinho – mcoutinho@lyc.global

Carlota Neves – carlota.neves@lyc.global

www.sogrape.com



Seja responsável. Beba com moderação.

