



PORTO FERREIRA PRESENTA TRES COLHEITAS DE AÑADAS HISTÓRICAS: 2001, 2006 Y 2008

Nota de Prensa, 12 de octubre de 2026 – Hay vendimias que el tiempo guarda para revelar únicamente cuando alcanzan el momento adecuado. Es precisamente esta visión la que da origen al lanzamiento de tres Porto Ferreira Colheita. Las referencias de 2001, 2006 y 2008 llegan ahora al mercado tras décadas de envejecimiento en las Cavas de Vila Nova de Gaia.

Disponibles desde finales de septiembre, estos tres Colheitas representan un hito para Porto Ferreira, la marca líder de Vino de Oporto en Portugal en 2025*. Más que lanzar nuevos vinos, Porto Ferreira abre una parte de su historia, poniendo a disposición del mercado referencias irrepetibles.

Con 18, 20 y 25 años de envejecimiento, respectivamente, los Porto Ferreira Colheita 2008, 2006 y 2001 surgen también como una propuesta especialmente relevante para conmemorar fechas señaladas y momentos de celebración, permitiendo ofrecer un vino cuya edad acompaña simbólicamente aniversarios y ocasiones especiales.

Un Colheita es el retrato de un único año: un vino que envejece en madera hasta alcanzar un nivel de madurez que revela una mayor profundidad, complejidad y elegancia. En Porto Ferreira, cada Colheita es también un testimonio del tiempo, de la maestría enológica y de la capacidad de transformar un año excepcional en un vino que nunca podrá reproducirse.

Las uvas que dan origen a los tres vinos proceden de las Quintas do Porto y do Caêdo, en el Douro, y son vinificadas en la bodega de la Quinta do Seixo. Su crianza tiene lugar en los tradicionales toneles de roble de 635 litros, característicos del estilo Ferreira, donde los vinos evolucionan lentamente, ganando profundidad y elegancia a lo largo de los años.

Tres vendimias, tres expresiones

Cada uno de los Colheitas ahora lanzados refleja las condiciones particulares del año en que nació.

2001 es el resultado de un invierno especialmente lluvioso, seguido de un verano favorable para la maduración de las uvas y de una vendimia mayoritariamente seca. Tras más de dos décadas

Para más información, por favor contacte con:

Carla Martins – cmartins@lyc.global

Maria Coutinho – mcoutinho@lyc.global

Carlota Neves – carlota.neves@lyc.global

www.sogrape.com



Sea responsable. Beba con moderación.





de envejecimiento en toneles de roble, presenta una expresión marcada por la profundidad, la complejidad aromática y distintivas notas balsámicas.

Porto Ferreira Colheita 2006 nació de un verano cálido, que adelantó la vendimia y exigió una selección particularmente cuidadosa de las uvas. El resultado es un vino de gran equilibrio entre madurez y frescura, donde la intensidad se prolonga en un largo final de boca.

Por su parte, Porto Ferreira Colheita 2008 se benefició de condiciones relativamente frescas, que permitieron una maduración más lenta de las uvas. Una evolución que contribuyó a preservar la acidez natural y la expresión aromática del vino, hoy marcado por la frescura, la elegancia y su carácter envolvente.

“Lo que hace que un Colheita sea verdaderamente único es el hecho de capturar el carácter irreplicable de un año. El 2001, el 2006 y el 2008 muestran cómo tres vendimias diferentes pueden dar lugar a vinos con personalidades muy distintas, cada uno revelando su propia historia, preservada a lo largo de décadas de envejecimiento. Esa es la esencia de esta categoría y lo que estos Colheitas representan para Porto Ferreira”, afirma Luís de Sottomayor, Director de Enología de Sogrape para los Vinos del Douro y de Oporto.

Este lanzamiento pone a disposición del mercado una parte del legado de Porto Ferreira, poniendo a disposición referencias exclusivas producidas a partir de una única vendimia y envejecidas durante décadas en las Cavas de Vila Nova de Gaia. Se trata de una edición limitada que subraya el prestigio construido por la marca a lo largo de los años y su capacidad para preservar la identidad de cada cosecha.

Los 2001, 2006 y 2008 estarán disponibles en vinotecas y puntos de venta seleccionados, con un PVP recomendado (orientativo y no vinculante) de: 2001 – 60 €; 2006 – 45 €; 2008 – 40 €. Elaborados conforme a las directrices de Producción Integrada de Agricultura Sostenible (OILB/IOBC), los tres vinos reflejan también el compromiso de Sogrape con una viticultura más sostenible.

* Fuente: NielsenIQ, Vino de Oporto, Portugal, 2025.

Para más información, por favor contacte con:

Carla Martins – cmartins@lyc.global

Maria Coutinho – mcoutinho@lyc.global

Carlota Neves – carlota.neves@lyc.global

www.sogrape.com



Sea responsable. Beba con moderación.





Sobre Porto Ferreira

Fundada en 1751 por la familia Ferreira de Régua, Porto Ferreira ha permanecido en manos de familias portuguesas desde entonces.

El período más transformador para la prosperidad de la marca tuvo lugar cuando Dona Antónia Adelaide Ferreira, cuarta generación de la familia fundadora, asumió la dirección del negocio. Con un espíritu emprendedor y una tenacidad excepcionales, Antónia Adelaide Ferreira impulsó cambios significativos en la región y en el sector del Vino de Oporto, cuyos hitos continúan siendo recordados y celebrados hasta el día de hoy. En homenaje a su legado, el nuevo puente sobre el río Douro, que unirá Oporto y Vila Nova de Gaia, llevará su nombre, perpetuando su importancia en la historia del vino.

Adquirida en 1987 por Sogrape, Porto Ferreira ha sabido combinar la evolución tecnológica con el respeto absoluto por los métodos y prácticas tradicionales, garantizando la producción de Vino de Oporto de elevada calidad.

Para más información, por favor contacte con:

Carla Martins – cmartins@lyc.global

Maria Coutinho – mcoutinho@lyc.global

Carlota Neves – carlota.neves@lyc.global

www.sogrape.com



Sea responsable. Beba con moderación.

PART OF
SOGRAPE