

# POR<sup>T</sup>TABLE®

DOURO | PORTUGAL



*The Douro Region, initially known only for Port Wine, is a place of unique landscapes, primarily focused towards wine production in its sun-facing downhill mountain-sides.*

*Based on the latest research, many vineyards were improved using grape varieties that would take advantage of the weather and soil conditions of the region to originate better wines, having an additional investment been made in the technological upgrade of wine cellars, as well as the supervision of all manufacturing and lot selection*

*processes by wine experts, which has culminated in increased international recognition of the Douro originated table wines and an exponential increase in tourism for the region.*

*In this realm, whose trademark images are the Porto and Douro wines, there is also the production, albeit at a smaller scale, of olives and olive oil, in a regime of naturally biological traditional agriculture, focusing on quality instead of quantity.*

A Região Demarcada do Douro, Portugal, inicialmente conhecida apenas pela produção de Vinho do Porto, é um local de paisagens únicas, predominantemente vocacionada para a cultura da vinha, em patamares e encostas declivosas com diferentes exposições solares.

Com base em trabalhos de investigação dos últimos anos, melhorou-se a implantação de vinhas através da seleção de castas adequadas às características edafo-climáticas da região, tendo-se investido na evolução tecnológica das

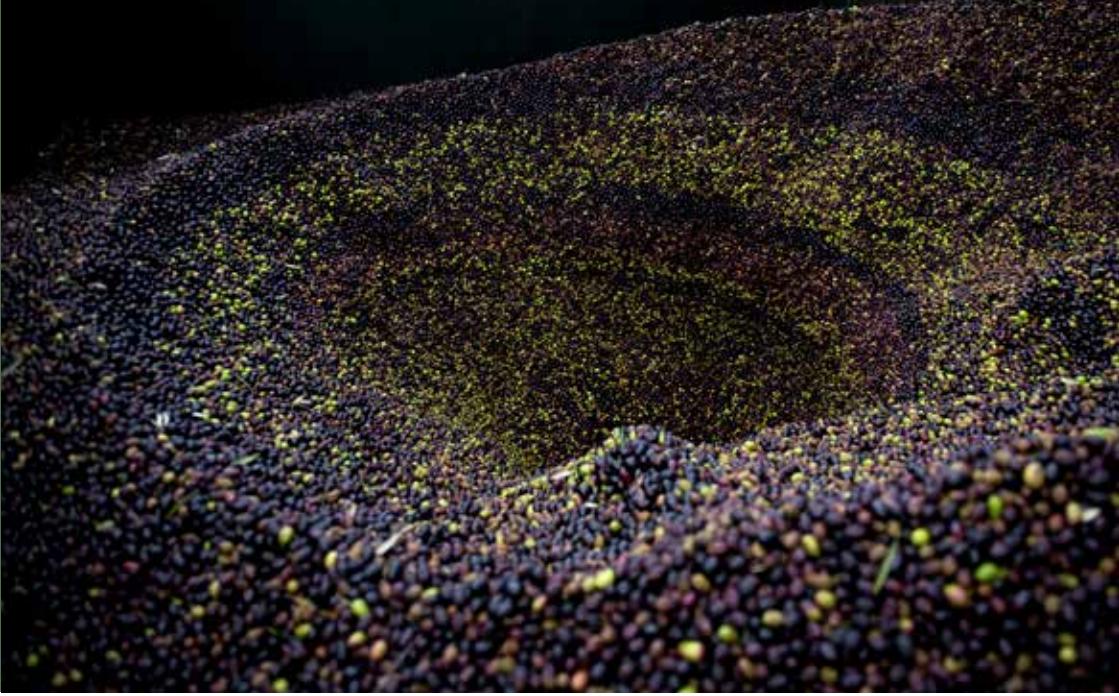
adegas, no acompanhamento enológico rigoroso dos processos de vinificação e seleção dos lotes, o que resultou num crescente reconhecimento internacional da qualidade dos vinhos de mesa originários do Douro e num afluxo exponencial de turistas.

Nesta região, ilustrada pelos vinhos do Porto e Douro, são também produzidos produtos de mesa como azeitonas e azeite, num regime de agricultura tradicional naturalmente biológica, privilegiando-se a qualidade em detrimento da quantidade.



# PORRTABLE®

A PORRTABLE Produtos Alimentares, Lda., sediada no Douro Superior, em pleno Parque Natural do Douro Internacional, produz vinhos, azeite e derivados de azeitona. Possuindo um total de 130 hectares de terra, as Quintas da Matança e Alva são maioritariamente plantadas com cultura de olival e vinha e são os berços da matéria prima que dá origem aos produtos comercializados pela empresa, distribuídos sob as marcas PORTTABLE® e ARRIBAS DO DOURO®.



*PORRTABLE Produtos Alimentares Lda., headquartered in the Upper Douro, within the International Parque Natural do Douro, produces beautiful and high quality Portuguese wines and olive derivative products. Owning a total amount of land of 130 hectares, the company's farms Quinta da Matança and Quinta d'Alva are mostly planted with olive trees and vineyards and are the crib for the products distributed by the company under the registered brands PORTTABLE® and ARRIBAS DO DOURO®.*



## PORTTABLE®

A gastronomia portuguesa, aliando os vinhos aos produtos alimentares, tem sido alvo de crescente reconhecimento a nível mundial. Juntando qualidade a hábitos de consumo saudáveis, a marca Portable® resume numa só palavra o interesse em fazer chegar os produtos alimentares portugueses à mesa de cada vez mais consumidores a nível mundial. Portugal at your table é a nossa missão.

---

*Portuguese gastronomic habits are passing through a positive international recognition as a symbol of quality and healthy routine. Wines and other Portuguese food products are holding hands and the habits of consuming "Made in Portugal" are growing worldwide. Allying quality to healthy gastronomic routines, the brand PORTTABLE® has the goal of taking portuguese agro-food products to more consumers worldwide. Portugal at your table is our mission.*

Os azeites PORTTABLE® são produzidos a frio e apenas por processos mecânicos no nosso lagar, unicamente através de azeitonas provenientes da região do Douro e Trás-os-Montes.

Com uma colheita longa que tem inicio em meados de outubro e término em finais de dezembro, a nossa gama de produto apresenta azeites de sabor fresco, amargo e picante, típico de azeitonas de inicio de época e estende-se até azeites de sabor frutado, leve e doce, típico de azeitonas colhidas em final de época de colheita.



#### AZEITE EXTRA VIRGEM PORTTABLE – PREMIUM PORTTABLE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - PREMIUM

Colhido entre meados de Outubro e Novembro, o azeite extra virgem Premium tem um sabor fresco, amargo e picante, caracterizando-se pelo intenso aroma a verde.

*Early harvested between mid-october to mid-november, this Extra Virgin Olive Oil presents a fresh, bitter and spicy taste and an intense grassy aroma.*

---

**ACIDEZ / ACIDITY <0,2%**  
**COR VERDE / GREENISH COLOR**

**QUATRO VARIEDADES / BLEND OF FOUR VARIETIES:**  
NEGRINHA DE FREIXO, COBRANÇOSA, VERDEAL, MADURAL  
**COLHEITA MANUAL / HANDMADE HARVEST**

#### AZEITE EXTRA VIRGEM PORTTABLE – ORGANIC PORTTABLE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - ORGANIC

Um blend natural de sabor fresco e leve amargor.

*Very fresh flavor and a soft bitterness. Naturally Blended.*




---

**ACIDEZ / ACIDITY <0,2%**

**COR VERDE / GREENISH COLOR**

**QUATRO VARIEDADES / BLEND OF FOUR VARIETIES:**  
NEGRINHA DE FREIXO, COBRANÇOSA, VERDEAL, MADURAL  
**COLHEITA MANUAL / HANDMADE HARVEST**

---

#### AZEITE EXTRA VIRGEM PORTTABLE – ORIGINAL PORTTABLE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL – ORIGINAL

De colheita tardia, este azeite Extra Virgem apresenta um sabor suave, doce e frutado. Azeite de sabor tradicional.

*Late harvested olive oil with a sweet, soft and fruity taste. The Original taste of olive oils.*




---

**ACIDEZ / ACIDITY <0,2%**  
**COR VERDE / GREENISH COLOR**

**QUATRO VARIEDADES / BLEND OF FOUR VARIETIES:**  
NEGRINHA DE FREIXO, COBRANÇOSA, VERDEAL, MADURAL  
**COLHEITA MANUAL / HANDMADE HARVEST**

---

**PORTTABLE®**



PASTA DE AZEITONA PRETA - 100GR / 200GR  
BLACK OLIVES TAPENADE - 100GR / 200GR



As azeitonas de conserva da marca PORTTABLE® são oriundas da peculiar e remota região de Freixo de Espada à Cinta. Crescem nas nossas oliveiras centenárias de variedade "Negrinha de Freixo" e são colhidas em diferentes estágios de maturação, dando origem a Pastas de azeitona Verde, Preta e às nossas Azeitonas Descarocadas imersas em Azeite Extra Virgem. Estes produtos refletem o intenso aroma a azeitona, a sua cor e toda a sua essência envolta nos temperos típicos da região.

Our PORTTABLE® table olives are born from our century olive trees in our farms in the remote region of Freixo de Espada à Cinta. These olives are harvested in different stages of maturation, allowing us to obtain the raw material for three peculiar products in the Portuguese cuisine: Green Olives Tapenade, Black Olives Tapenade and also Green Pitted Olives seasoned in Extra Virgin Olive Oil. These products present the olives' natural colors seasoned with the typical condiments used in our region.



AZEITONA DESCAROCADA  
EM AZEITE EXTRA VIRGEM - 300GR  
GREEN PITTED OLIVES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - 300GR



AZEITONA DESCAROCADA  
EM AZEITE EXTRA VIRGEM COM ESPECIARIAS - 300GR  
GREEN PITTED OLIVES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH SPICES- 300GR



# ARRIBAS DO DOURO®

No nordeste de Portugal, em Trás-os-Montes, o Rio Douro define parte da fronteira entre Portugal e Espanha, num local inóspito e isolado, de características únicas. Aqui localizam-se as Arribas do Douro, escarpas e falésias de uma incrível beleza paisagística, onde a natureza se encontra intacta. Neste paraíso, crescem oliveiras, vinhas e habitam cegonhas pretas, uma espécie em vias de extinção.

*In the North-East Region of Portugal, called Trás-os-Montes, the Douro River forms part of the border line between Portugal and Spain, in a stark and isolated place of unique characteristics. It is in this region that the Douro's narrow canyons are located between magnificent escarpments and cliffs, in a place where nature remains intact. In this paradise, olive trees and vineyards are grown and some endangered species such as the black stork live.*

Os azeites ARRIBAS DO DOURO® são produzidos a frio e apenas por processos mecânicos no nosso lagar, unicamente através de azeitonas provenientes da região do Douro e Trás-os-Montes.

Com uma colheita longa entre meados de outubro e finais de dezembro apresentamos duas variedades de azeite que completam as preferências do consumidor final: o azeite PRAEMIUM, feito com azeitonas verdes de colheita em inicio de época, com sabor fresco, amargo e picante e um azeite ORIGINAL, de paladar suave, doce e frutado, característico de azeites feitos a partir de azeitona madura e de colheita tardia.

ARRIBAS DO DOURO® olive oils are produced in our olive mill, primarily out of olives from the Douro and Trás-os-Montes region, in a cold and mechanical process.

Starting from mid-october to late december, we have a range of two different olive oils that fulfil the different preferences of the final consumer. A PRAEMIUM olive oil with a fresh, spicy and a bitter taste, made with early harvested green olives and an ORIGINAL olive oil, that presents a softer and sweeter fruity taste, typical of late mature harvested olives.



## AZEITE EXTRA VIRGEM – GRANDE ESCOLHA

ARRIBAS DO DOURO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL – GREAT SELECTION

**ACIDEZ / ACIDITY <0,2%**

**COR VERDE / GREENISH COLOR**

**QUATRO VARIEDADES / BLEND OF FOUR VARIETIES:**

COBRANÇOSA, MADURAL, VERDEAL, NEGRINHA DE FREIXO

**COLHEITA MANUAL / HANDMADE HARVEST**



## AZEITE EXTRA VIRGEM ARRIBAS DO DOURO – PRAEMIUM

ARRIBAS DO DOURO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - PRAEMIUM

**ACIDEZ / ACIDITY <0,2%**

**COR VERDE / GREENISH COLOR**

**QUATRO VARIEDADES / BLEND OF FOUR VARIETIES:**

NEGRINHA DE FREIXO, COBRANÇOSA, VERDEAL, MADURAL

**COLHEITA MANUAL / HANDMADE HARVEST**





AZEITE EXTRA VIRGEM ARRIBAS DO DOURO - ORIGINAL  
ARRIBAS DO DOURO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - ORIGINAL

ACIDEZ / ACIDITY <0,2%

COR VERDE / GREENISH COLOR

QUATRO VARIEDADES / BLEND OF FOUR VARIETIES:

NEGRINHA DE FREIXO, COBRANÇOSA, VERDEAL, MADURAL

COLHEITA MANUAL / HANDMADE HARVEST



AZEITE EXTRA VIRGEM ARRIBAS DO DOURO - SUAVE  
ARRIBAS DO DOURO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - SMOOTH

ACIDEZ / ACIDITY <0,4%

COR AMARELA / YELLOWISH COLOR

TRÊS VARIEDADES / BLEND OF THREE VARIETIES:

PICUAL, CORNICABRA, HOJIBLANCA

COLHEITA MECÂNICA / MECHANICAL HARVEST



As azeitonas de conserva da marca ARRIBAS DO DOURO® são oriundas da peculiar e remota região de Freixo de Espada à Cinta. Crescem nas nossas oliveiras centenárias de variedade "Negrinha de Freixo" e são colhidas em diferentes estágios de maturação, dando origem a Pastas de azeitona Verde, Preta e às nossas Azeitonas Descaroçadas imersas em Azeite Extra Virgem.

Our ARRIBAS DO DOURO® table olives are born from our century olive trees in our farms in the remote region of Freixo de Espada à Cinta. These olives, harvested in different stages of maturation, allow us to obtain the raw material for three peculiar products in the Portuguese cuisine: Green Olives Tapenade, Black Olives Tapenade and also Green Pitted Olives seasoned in Extra Virgin Olive Oil.

Estes produtos refletem o intenso aroma a azeitona, a sua cor e toda a sua essência envolta nos temperos típicos da região.

*These products present the olives' natural colors seasoned with the typical condiments used in our region.*



AZEITONA DESCAROÇADA  
EM AZEITE EXTRA VIRGEM - 300GR  
GREEN PITTED OLIVES  
IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - 300GR



PASTA DE AZEITONA VERDE - 100GR / 200GR  
GREEN OLIVES TAPENADE - 100GR / 200GR



PASTA DE AZEITONA PRETA - 100GR / 200GR  
BLACK OLIVES TAPENADE - 100GR / 200GR

AZEITONA DESCAROÇADA  
EM AZEITE EXTRA VIRGEM E PIRI PIRI - 300GR  
GREEN PITTED OLIVES IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PIRI PIRI - 300GR



AZEITONA DESCAROÇADA  
EM AZEITE EXTRA VIRGEM E ALHO - 300GR  
GREEN PITTED OLIVES  
IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND GARLIC - 300GR



**AZEITE EXTRA VIRGEM – BAG IN BOX 3L E 5L**  
**3L AND 5L BAG IN BOX EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**

**ACIDEZ / ACIDITY <0,3%**

**COR VERDE / GREENISH COLOR**

**QUATRO VARIEDADES / BLEND OF FOUR VARIETIES:**  
NEGRINHA DE FREIXO, COBRANÇOSA, VERDEAL, MADURAL

**COLHEITA MANUAL / HANDMADE HARVEST**



**FOOD SERVICE ARRIBAS DO DOURO®**  
**ARRIBAS DO DOURO® FOR FOOD SERVICE**

Para profissionais da cozinha / For food experts

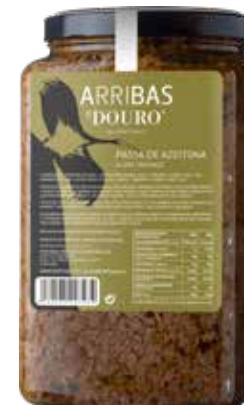
**AZEITE VIRGEM – GARRAFÃO 3L**  
**3L VIRGIN OLIVE OIL**

**ACIDEZ / ACIDITY <0,3%**

**COR VERDE / GREENISH COLOR**

**QUATRO VARIEDADES / BLEND OF FOUR VARIETIES:**  
NEGRINHA DE FREIXO, COBRANÇOSA, VERDEAL, MADURAL

**COLHEITA MANUAL / HANDMADE HARVEST**



**PASTA DE AZEITONA VERDE / PRETA – 1,5 KG**  
**GREEN AND BLACK OLIVES TAPENADE – 1,5 KG**



**AZEITONA DESCAROCADA  
EM AZEITE EXTRA VIRGEM – 1,5 KG**  
**GREEN PITTED OLIVES  
IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL – 1,5 KG**



AZEITONAS PRETAS INTEIRAS OXIDADAS  
WHOLE RIPE OLIVES DARKENED BY OXIDATION

CALIBRES DISPONÍVEIS / VARIEDADES

AVAILABLE CALIBERS / VARIETIES  
181/200 - HOJIBLANCA  
231/260 - HOJIBLANCA  
291/320 - NEGRINHA DE FREIXO



10kg      5kg



AZEITONA NATURAL EM SALMOURA  
WHOLE TREE-RIPENED OLIVES

VARIÉDADES  
VARIETIES

NEGRINHA DE FREIXO



10kg      5kg      2,5kg



A Região do Alto Douro é a mais antiga região demarcada de vinhos do mundo. Foi estabelecida em 1756 para proteger a qualidade e delimitar a origem dos vinhos com símbolo Douro. As uvas que dão origem aos vinhos ARRIBAS DO DOURO® derivam de uma junção de várias vinhas da região de Freixo de Espada à Cinta, no Douro Superior, localizadas a uma altitude de 500-600 metros, em solos xistosos com orientação a nordeste.

*The Alto Douro Wine Region is the oldest demarcated wine region in the world. It was established in 1756 to protect the quality and certify the origin, being the pioneer of the modern Appellations of Origin as we know today. The grapes that give birth to these wines come from a blend of vineyards in terraces along the river with the high vineyards located in Freixo de Espada à Cinta, in the Douro Superior, at an altitude between 500-600 meters. Stony schist soils, typical Douro terraced vineyards, facing northeast.*



### TINTO RESERVA

COLHEITA MANUAL / HANDMADE HARVEST

Fermentação a 28°C em pequenas cubas de inox seguido de maturação ao longo de 12 meses em barricas de carvalho francês (2/3) e barricas de carvalho americano (1/3). Perfeito para combinar carnes vermelhas ou queijos intensos.

Fermentation at 28°C in stainless steel vats of small capacity being aged during 18 months in french oak barrels (2/3) and american oak barrels (1/3). Perfect pair for red meats and intense cheeses.

### CASTAS / GRAPES

Touriga Nacional / Touriga Franca / Tinta Roriz

### BRANCO RESERVA

COLHEITA MANUAL / HANDMADE HARVEST

As uvas brancas que dão origem a este vinho provêm de vinhas de solo xistoso plantadas a uma altitude média de 350 metros. Neste vinho encontramos um aroma floral e complexo em perfeito equilíbrio com o toque de madeira proveniente de estágio em barrica ao longo de 12 meses.

*To create this wine we collect the white grapes in vines facing Northeast at an average height of 350 meters above sea level. Floral and complex aroma perfectly balanced by the 12 months ageing in French Oak Barrels can be found in this white wine.*

### CASTAS / GRAPES

Côdega do Larinho / Rabigato / Gouveio





### TINTO SUPERIOR COLHEITA MANUAL / HANDMADE HARVEST

As uvas que dão origem a este vinho provêm de vinhas velhas plantadas a uma altitude média de 350 metros. Este vinho apresenta um aroma intenso e complexo a frutos vermelhos maduros equilibrado pelo estágio de seis meses em barrica.

*The grapes that gave birth to this wine came from a 'field blend' of old vines in terraces along the river at an average height of 350 meters above sea level. This wine presents an intense aroma of blackberry matured fruits balanced by a 6 months ageing in French oak barrels.*

**CASTAS / GRAPES**  
Tinta Roriz / Touriga Franca / Touriga Nacional / Tinto Cão



### TINTO COLHEITA COLHEITA MANUAL / HANDMADE HARVEST

Fermentação a 28°C em cubas de inox de pequena capacidade antes do blend final. Perfeito para combinar carnes vermelhas ou queijos intensos.

*Fermentation at 28°C in stainless steel vats of small capacity before the final blend. Perfect pair for red meats and intense cheeses.*

**CASTAS / GRAPES**  
Touriga Nacional / Touriga Franca / Tinta Roriz



### BRANCO SUPERIOR COLHEITA MANUAL / HANDMADE HARVEST

As uvas que dão origem a este vinho provêm de vinhas velhas plantadas a uma altitude média de 350 metros. Vinho com notas claras de mineralidade equilibradas com um agradável toque resultante de envelhecimento em barricas de carvalho francês.

*The grapes that gave birth to this wine came from a 'field blend' of old vines in terraces along the river at an average height of 350 meters above sea level. Wine with intense traces of minerality balanced by a six months aging in French oak barrels.*

**CASTAS / GRAPES**  
Côdega do Larinho / Rabigato / Gouveio / Viosinho

### BRANCO COLHEITA COLHEITA MANUAL / HANDMADE HARVEST

Fermentação a 16°C em Barricas de Carvalho francês seguido de maturação em inox até engarrafamento. Perfeito para combinar com pratos de peixe e carnes brancas.

*Fermentation at 16°C in french oak barrels with "Battonage" followed by an ageing in stainless steel vats until bottling. Perfect pair for cod fish dishes and white meats*

**CASTAS / GRAPES**  
Côdega do Larinho / Rabigato / Gouveio





**PORTABLE | PRODUTOS ALIMENTARES, LDA.**

QUINTA DA MATANÇA  
FREIXO DE ESPADA À CINTA - 5180-181  
PORTUGAL

SALES@PORTABLE.PT

[WWW.PORTABLE.PT](http://WWW.PORTABLE.PT)  
[WWW.ARIBASDODOURO.COM](http://WWW.ARIBASDODOURO.COM)

