

QUINTA
Vale Benfeito

EST. 2015

VINHOS & AZEITES

WINE & OLIVE OIL

A Quinta Vale Benfeito está situada num local privilegiado da região vitivinícola de Lisboa, uma sub-região de Alenquer onde o mar e a serra convergem, e onde o vinho não é apenas abundante, mas genuinamente excelente.

Quinta Vale Benfeito is situated in a prime location within Lisbon's wine region, a subregion of Alenquer where the sea and mountains converge, and where wine isn't just abundant, but genuinely excellent.

O FACTOR TERROIR

Diz-se muitas vezes que para encontrar a zona perfeita para a produção de vinho, é preciso a tripla combinação de “solo, casta e clima”. Só assim é possível produzir um vinho excecional. Atualmente, o conceito de Terroir - cunhado pelos franceses - vai mais longe, aliando a tradição aos três critérios.

Na Quinta do Vale Benfeito, o Terroir é levado muito a sério, servindo de princípio orientador para se aventurar numa produção que pretende estar entre as melhores da região. Os vinhos Massimo, o Imperador, e Carlota, a Imperatriz, têm sido alvo de elogios e merecem, sem dúvida, um lugar à sua mesa. Pode comprá-los na loja online ou na loja que encontra na Quinta.

THE TERROIR FACTOR

It's often said that to find the perfect area for producing wine, you need the trifecta of “soil, grape variety and climate.” Only then can you produce an outstanding wine. Today, the concept of Terroir - coined by the French - takes this a step further, combining tradition with the three criteria.

At Quinta do Vale Benfeito, Terroir is taken very seriously, serving as the guiding principle for venturing into a production aiming to stand among the region's best. Dedication pays off: their wines are favoured by many and have already garnered numerous awards.

The wines Massimo, the Emperor, and Carlota, the Empress, have claimed accolades and unquestionably deserve a place at your table. You can buy them in the online store or at the store you will find at the Quinta.



GAMA RANGE



MONOCASTAS
BRANCOS
WHITE SINGLE VARIETY



MONOCASTAS
TINTOS
RED SINGLE VARIETY



ALICANTE
BOUSCHET
RESERVA

ARINTO
RESERVA

BLEND
TINTO
RED BLEND

ROSÉ
ROSE

BLEND
TINTO
RED BLEND

BLEND
BRANCO
WHITE BLEND

MONOCASTAS BRANCOS

WHITE SINGLE VARIETY

FERNÃO PIRES

PRÉMIOS - AWARDS

ACW Vienna - **Silver 2021**

Berliner - **Ouro 2021**

Concourse Mondial Bruxelles - **Silver Medal 2021**

Vinhos de Lisboa - **Medalha de Prata 2021**

Concurso cidades do Vinho 2025 (ILHA DO PICO) - **Ouro 2025**

Internacional Awards VIRTUS Lisboa - **Great Gold 2025**

XXIII Conc. Enologico Intern. CITTÁ DEL VINO (Siena) - **Ouro 2025**

Vinho obtido a partir da vinificação cuidada das melhores uvas da casta **FERNÃO PIRES**.

Apresenta uma cor citrina, aroma intenso frutado e floral.

Na boca é elegante, fresco e persistente.

Recomendado para acompanhar pratos de marisco, peixe e carnes brancas.

Deve ser servido à temperatura de 8-10°C.

*Wine obtained from the careful winemaking of the best grapes of the **FERNÃO PIRES** grape variety. It has a citrine color, intense fruity and floral aroma. In the mouth, it feels elegant, fresh and persistent. Recommended to accompany seafood dishes, fish and white meats. To be served at a temperature of 8-10°C.*

CARLOTA
A IMPERATRIZ



MONOCASTAS
BRANCOS

WHITE SINGLE VARIETY

CARLOTA
A IMPERATRIZ

SAUVIGNON BLANC

PRÉMIOS - AWARDS

ACW Vienna - **Silver 2022**

Citadelles du Vin - **Gold Medal 2023**

Concours Mondial Bruxelles - **Ouro 2023**

Frankfurt International Trophy - **Gold 2023**

International Award Virtus - **Great Gold 2023**

38º Festival do Vinho Português - **1º PRÉMIO 2023**

International Awards VIRTUS - **Gold 2024**

Citadelles du Vin - **Gold Medal 2024**

Vinhos de Portugal - **Prata 2024**

Vinhos de Lisboa - **Prata 2024**

Concurso de Vinhos de Alenquer - **Prata 2024**

ACW Vienna - **Gold 2024**

Frankfurt International Trophy - **Silver 2025**

40º Festival do Vinho Português Bombarral 2025 - **1º PRÉMIO**

Premios Vindouro Vindouro - **Medalha de Ouro 2025**

ACW Vienna - **Gold 2025**

XIRA WINE AWARDS - Con. Nac.- **Medalha de Ouro 2025**

Vinho obtido a partir da vinificação das melhores uvas da casta **SAUVIGNON BLANC**.

Apresenta uma cor citrina. Aroma intenso com notas de frutos tropicais. Na boca é frutado, elegante, fresco e persistente. Recomendado para acompanhar saladas, comida asiática, pratos de peixe e marisco. Deve ser servido à temperatura de 10-12°C.

*Wine obtained from the vinification of the best **SAUVIGNON BLANC** grapes.*

With a citrine color and Intense aroma with notes of tropical fruits. In the mouth it is fruity, elegant, fresh and persistent. Recommended to accompany salads, asian food, fish and seafood dishes. Should be served at a temperature of 10-12°C.



MONOCASTAS
BRANCOS
WHITE SINGLE VARIETY

CARLOTA
A IMPERATRIZ

MOSCATEL GALEGO

PRÉMIOS - AWARDS

ACW Vienna - **Gold 2022**

38º Festival do Vinho Português - **2º PRÉMIO 2023**

Vinhos de Portugal - **Prata 2024**

Vinhos de Lisboa - **Ouro 2024**

ACW Vienna - **Silver 2024**

Confraria Bacchus de Albufeira 10º conc. de vinhos Nacionais - **Ouro 2025**

40º Festival do Vinho Português Bombarral 2025 - **3º PRÉMIO 2025**

Vinho obtido a partir da vinificação das melhores uvas da casta **MOSCATEL GALEGO BRANCO**.

Apresenta uma cor citrina. Aroma floral com notas de frutos tropicais. Na boca é frutado, fresco e persistente.

Recomendado para acompanhar saladas, comida asiática, pratos de peixe e marisco.

Deve ser servido à temperatura de 10-12°C.

*Wine obtained from the vinification of the best **MOSCATEL GALEGO BRANCO** grapes.*

It presents a citrine color and floral aroma with hints of tropical fruits. In the mouth it is fruity, fresh and persistent.

Recommended to accompany salads, asian food, fish and seafood dishes.

It should be served at a temperature of 10-12°C.



MONOCASTAS TINTOS

RED SINGLE VARIETY

SYRAH

PRÉMIOS - AWARDS

ACW Vienna - **Gold 2022**

Berliner Wine Trophy - **Gold 2021**

Citadelles du Vin - **Gold Medal 2021**

Challenge International du Vin - **Gold Medal 2021**

Concours Mondial Bruxelles - **Silver Medal 2022**

Vindouro - **Medalha de Prata 2021**

Vinhos de Lisboa - **Medalha de Ouro 2021**

International Awards VIRTUS - **Great Gold 2024**

Berliner Wine Trophy - **Gold 2024**

Citadelles du Vin - **Gold Medal 2024**

Concurso de Vinhos de Alenquer - **Prata 2024**

ACW Vienna - **Silver 2024**

Vinho obtido a partir da vinificação cuidada das melhores uvas da casta **SYRAH**.

Apresenta uma cor granada, aroma a frutos silvestres com notas de caramelo e baunilha, fruto do estágio de 12 meses em barricas novas de carvalho Francês. Na boca é frutado, encorpado com final persistente e prolongado. Recomendado para acompanhar pratos de carne e queijos e sobremesas de chocolate. Deve ser servido à temperatura de 16-18°C.

*Wine obtained from winemaking care of the best grapes of **SYRAH**.*

It has a garnet color, wild fruits aroma with notes of caramel and vanilla, fruit of the stage of 12 months in new French oak barrels. In the mouth, it is fruity, full-bodied with a persistent and prolonged finish. Recommended to accompany meat dishes and cheeses or chocolate desert. Recommended to be served at a temperature of 16-18°C.

MASSIMO
O I M P E R A D O R



MONOCASTAS TINTOS

RED SINGLE VARIETY

MERLOT

PRÉMIOS - AWARDS

Vinhos de Lisboa - **Ouro 2024**

Concurso de Vinhos de Alenquer - **Ouro 2024**

Internacional Awards VIRTUS Lisboa - **Silver 2025**

Confraria Bacchus de Albufeira 10º conc. de vinhos Nac. - **Prata 2025**

XIRA WINE AWARDS - Concurso Nacional - **Medalha de Ouro 2025**

Vinho obtido a partir da vinificação cuidada das melhores uvas da casta **MERLOT**.

Apresenta uma cor granada, aroma a frutos vermelhos e a especiarias com notas de baunilha fruto do estágio de 9 meses em barricas de carvalho Francês. Na boca é aveludado, macio e persistente. Recomendado para acompanhar pratos de caça, carnes vermelhas e queijos. Deve ser servido à temperatura de 16-18°C.

*Wine obtained from the well-kept winemaking of the best grapes from **MERLOT** breed.*

It has a garnet color, red fruits aroma and spices with notes of vanilla.

It stays for 9 months in the French oak barrels. In the mouth it is velvety, soft and persistent. Recommended to accompany game dishes, red meats and cheeses. It should be served at a temperature of 16-18°C

MASSIMO
O I M P E R A D O R



MONOCASTAS TINTOS

RED SINGLE VARIETY

TOURIGA NACIONAL

MASSIMO
O I M P E R A D O R

Internacional Awards VIRTUS Lisboa - **Gold 2025**

40º Festival do Vinho Português Bombarral - **1º PRÉMIO**

IX Concurso de Vinhos de Alenquer - **Ouro 2025**

ACW Vienna - **Gold 2025**

Vinho obtido a partir das melhores uvas da casta **TOURIGA NACIONAL**. Apresenta uma cor granada, com aroma a frutos silvestres, ligeiro floral e baunilha fruto de estágio em barricas de carvalho Francês. Na boca é encorpado, elegante e persistente. Recomendado para acompanhar pratos de carnes vermelha e queijos. Servir à temperatura de 16-18°C.

*Wine obtained from the best grapes of the **TOURIGA NACIONAL** variety.*

It has a garnet color, with an aroma of wild fruits, a slight floral and vanilla fruit from aging in French oak barrels. In the mouth it is incorporated, elegant and persistent.

Recommended to accompany red meat and cheese dishes. Serve at a temperature of 16-18°C.



MONOCASTAS TINTOS

WHITE SINGLE VARIETY

ALICANTE BOUSCHET RESERVA

PRÉMIOS - AWARDS

IX Concurso de Vinhos de Alenquer 2025

Categoria: Vinhos de Armonização com a codorniz - **Ouro 2025**

Premios Vindouro Vindouro 2025 - **Ouro 2025**

Vinho obtido a partir das melhores uvas da casta **ALICANTE BOUSCHET**. Apresenta uma cor granada escuro, aroma a frutos silvestres e cereja com notas de baunilha e caramelo fruto de estágio em barricas de carvalho França. É encorpado, macio e persistente. Recomendado para acompanhar pratos de carnes vermelhas e queijos.
Servir a temperatura de 16-18°C.

*Wine made from the finest **ALICANTE BOUSCHET** grapes. It displays a deep garnet color, with aromas of wild berries and cherry, complemented by notes of vanilla and caramel resulting from aging in French oak barrels. Full-bodied, smooth, and persistent. Recommended to accompany red meat dishes and cheeses.*

Serve at a temperature of 16–18°C.

REI ARTUR



MONOCASTAS BRANCOS

WHITE SINGLE VARIETY

CARLOTA
A I M P E R A T R I Z

ARINTO RESERVA

PRÉMIOS - AWARDS

International Award Virtus - **Great Gold 2023**

Frankfurt International Trophy - **Grand Gold 2023**

Concurso de Vinhos de Alenquer - **Prata 2023**

Concurso de Vinhos de Alenquer - **Prata 2024**

ACW Vienna - **Gold 2024**

Confraria Bacchus de Albufeira 10º conc. de vinhos Nac.- **Ouro 2025**

Concurso cidades do Vinho 2025 (ILHA DO PICO) - **Ouro 2025**

International Award Virtus - **Great Gold 2025**

XXIII Conc. Enológico Intern. CITTÁ DEL VINO (Siena) - **Ouro 2025**

XIRA WINE AWARDS - Concurso Nacional - **Medalha de Ouro 2025**

Vinho obtido a partir da vinificação cuidada da casta
ARINTO.

Resultando um vinho de cor citrina, aroma complexo, frutado com notas de baunilha devido ao estágio em barricas de carvalho Francês. Na boca é harmonioso, com volume e persistente. Ideal para o acompanhamento de pratos de peixe no forno, carnes brancas e queijos de pasta mole.

Servir á temperatura de 10-12°C.

*Wine obtained from the winemaking care of the
ARINTO grape variety.*

*Resulting in a wine with a citrine color, complex aroma, fruity with hints of vanilla due to aging in French oak barrels. In the mouth, it is harmonious, with volume and persistent. Ideal to accompany with fish dishes, white meats and soft cheeses.
Serve at a temperature of 10-12°C.*



BLEND TINTO

RED BLEND

ALICANTE BOUSCHET MERLOT

PRÉMIOS - AWARDS

ACW Vienna - **Gold 2021**

Berliner - **Ouro 2021**

Citadelles du Vin - **Gold Medal 2021**

Challenge International du Vin - **Gold Medal 2021**

Concours Mondial Bruxelles - **Silver Medal 2021**

Vindouro - **Medalha de Prata 2021**

Vinhos de Lisboa - **Medalha de Ouro 2021**

VII CON. DE VINHOS DE ALENQUER - **Medalha de Prata 2023**

XXIII Conc. Enologico Intern. CITTÁ DEL VINO (Siena) - **Ouro 2025**

Vinho de cor granada, aroma a frutos vermelhos e especiarias. É encorpado com taninos suaves e persistentes. Recomendado no acompanhamento de pratos de carne e queijos. Servir a temperatura de 16-18°C.

*It has a garnet color, aroma of red fruits and spices.
It is full-bodied with smooth and persistent tannins.
Recommended to accompany with meat and cheese dishes. Serve at a temperature of 16-18°C.*

ESCREVA



ROSÉ

ROSE

LEONOR
A PRINCESA

Vinho obtido a partir da vinificação das melhores uvas da casta **CALADOC**.
Apresenta uma cor rosada.
Aroma a frutos silvestres.
Na boca é elegante, untoso e fresco.
Recomendado para acompanhar saladas, comida asiática, pratos de peixe e marisco.
Deve ser servido à temperatura de 10-12°C.

*Wine obtained from the vinification do the best **CALADOC** grapes.
Features a pinkish color.
Aroma of wild fruits. In the mouth is elegant, unctuous and fresh.
Recommended to accompany salads, asian food, fish and seafood dishes.
Should be served at a temperature of 10-12°C.*



BLEND TINTO

RED BLENDS

Quis este Rei que este vinho fosse obtido a partir da vinificação cuidada das melhores castas da nossa região de **LISBOA**, ordenou mesmo que assim fosse.

Diz ele:

“Este vinho apresenta uma cor granada, aroma a frutos vermelhos. Na boca é suave com taninos macios e persistentes...brindemos à nossa! Recomendo que acompanhe com pratos de carne e de queijo ou vários queijos, que esta pança, não se contenta só com uma dose!!

Deve servir-se a uma temperatura entre 16 e 18°C.”

*This King wanted this wine to be obtained from the careful vinification of the best grape varieties from our **LISBON** region, he even ordered it to be so.*

He says:

“ This wine has a garnet color, aroma of red fruits. In the mouth it is smooth with soft and persistent tannins... A toast to ours!

I recommend being accompanied with meat and cheese dishes or various cheeses, because this belly is not satisfied with just one serving!! It should be served at a temperature between 16 and 18°C,”

O REI MALUÇO



BLEND BRANCO

WHITE BLENDS

A RAINHA TONTA

Esta Rainha, de tonta não tem nada, criou um vinho de cor citrina clara, que apresenta aromas florais intensos misturados com algumas frutas tropicais, que lhe conferem um perfeito exotismo...é melhor provar!

“À nossa mesa acompanhamos com pratos de marisco, peixe e carne de confecção ligeira, temos de manter a elegância”, diz ela.

Deve servir-se a uma temperatura entre os 10 e os 12°C, fresco como eu gosto.

This Queen, who doesn't have anything silly, created a wine with a light citrine color, which has intense floral aromas mixed with some tropical fruits, this gives it a perfect exoticism...it's better to try it!

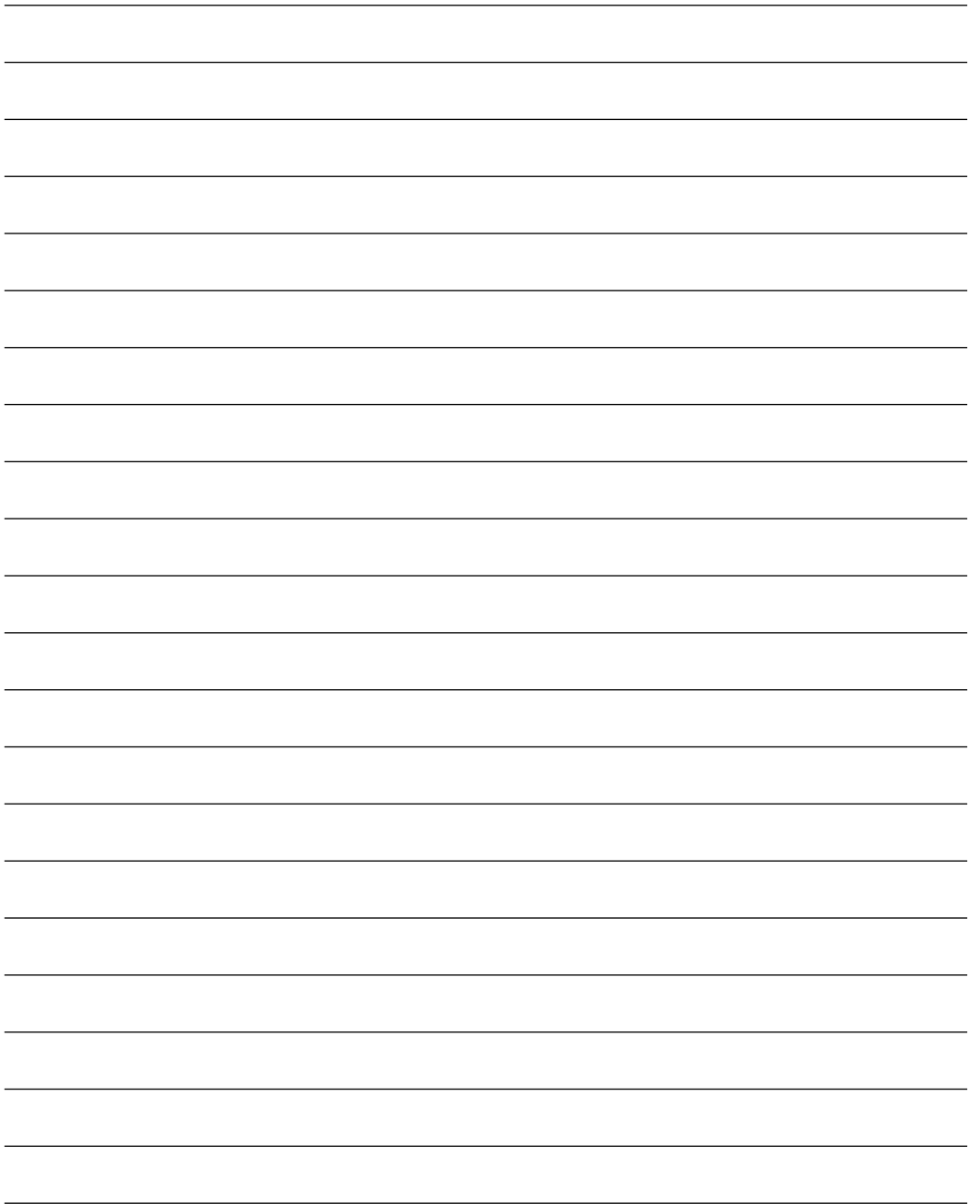
“At our table it goes well with seafood, fish and light meat dishes, we have to keep the elegance”, she says.

It should be served at a temperature between 10 and 12°C, fresh as I like it.



NOTAS

NOTES



QUINTA
Vale Benfeito
EST. 2015

QVBFG - Soc. Vinhos da Estremadura, Lda • Quinta Vale Benfeito, Rua General Humberto Delgado,
S/N - Vale Benfeito • 2580-089 Aldeia Galega da Merceana - Portugal

wines@quintavalebenfeito.com T.: **+351 939 895 096** (chamada para a rede móvel)

www.quintavalebenfeito.com