



**DISCOVER
THE BEST
OF PORTUGAL**
**DÉCOUVREZ
LE MEILLEUR
DU PORTUGAL**



A LONG TRADITION OF EXCELLENCE UNE LONGUE TRADITION D'EXCELLENCE

The Cabral Porto & Douro brand is rooted in Emanuel A. Cabral's passion for wine. This longstanding passion led him to work hand-in-hand with the distinguished producer Vallegre Vinhos do Porto – a Portuguese family-owned business known for the quality of its grapes for five generations – to create exceptional port, wine, and brandy.

Made with care and selected for their excellent quality, these fine products immediately established the Cabral brand's outstanding reputation both with experts and the general public.

Our values, mission, and aspirations are to forge partnerships, develop active and effective sales strategies, and offer the best value for the price.

La marque Cabral Porto & Douro est le fruit de la passion d'Emanuel A. Cabral pour la vigne. Cette passion, qui l'habite depuis toujours, l'a mené à travailler de pair avec le réputé producteur Vallegre Vinhos do Porto – une entreprise familiale portugaise qui se distingue depuis cinq générations par la qualité de ses cépages –, afin de créer des portos, des vins et des brandys d'exception.

Développés avec soin et sélectionnés pour leurs fines qualités, ces produits de choix ont permis à la marque Cabral de se distinguer dès son apparition dans le marché, tant auprès des spécialistes que du grand public.

Nos valeurs, notre mission, nos aspirations : conclure des partenariats, développer des stratégies de commercialisation offensives et efficaces et offrir le meilleur rapport qualité-prix.



A FRUITY SWEETNESS THAT'S A TRUE SENSATION UNE DOUCEUR FRUITÉE QUI FAIT SENSATION

Cabral Branco Fino

This superior quality port, aged in oak barrels for four to five years, charms with sharp freshness, velvety smoothness in the mouth, and a slightly peppery finish.

The aroma and taste of Cabral Branco Fino also make it a perfect ingredient for delightful cocktails, including the authentic white sangria of Portugal. You can find this and other recipes at our website, portocabral.com.

Ce porto de qualité supérieure, vieilli en fût de chêne entre quatre et cinq ans, séduit par son acidité rafraîchissante, son onctuosité veloutée en bouche et sa finale légèrement poivrée.

Les qualités gustatives et aromatiques du Cabral Branco Fino en font aussi un ingrédient de choix pour créer d'envoûtants cocktails, dont l'authentique sangria blanche du Portugal. Pour découvrir cette recette et plusieurs autres, visitez notre site portocabral.com.

Formats
750/375 ml



Cabral Branco Fino Reserva Especial

Aged in oak barrels for an average of seven years, this delicious port is the perfect combination of delicacy and elegance.

Vieilli en fûts de chêne pendant sept ans en moyenne, ce délicieux porto est une combinaison parfaite de finesse et d'élégance.



Cabral 10 years/ans

This smooth, velvety, and almost full-bodied port is a delicious combination of fruity, woody, and slightly peppery flavors delicately and elegantly combined with notes of vanilla, chocolate, and nuts.

Ce porto moelleux, velouté et presque corsé, présente une savoureuse combinaison d'arômes fruité, boisé et légèrement poivré jumelés avec finesse et élégance à des pointes de vanille, de chocolat et de noix.

Formats
750/375 ml



Cabral 40 years/ans

with Mahogany box/avec boîte d'acajou

From its nose with sweet scents of dried fruit and prune to its light, generous taste, this rare and refined elixir enchants the palate with a signature taste that is both balanced and divine.

De son nez aux doux parfums sucrés, de fruits secs et de pruneau à sa bouche légère et généreuse, cet elixir rare et raffiné enchantera le palais avec sa signature gustative aussi harmonieuse que divine.

Cabral Colheita

Produced with grapes from a single harvest, this vintage tawny port is aged for seven years and refreshes and charms the nose and mouth with an enchanting ballet of aromas and flavors.

Produit avec des raisins provenant d'une seule récolte, ce tawny millésimé vieilli sept ans séduit le nez et la bouche de rafraîchissante manière avec son ensorcelant ballet d'arômes et d'effluves.



A PERFECTLY MASTERED ART OF AGING L'ART DU VIEILLISSEMENT MAÎTRISÉ À LA PERFECTION

Carefully blended from a selection of the best vintages of the Douro, our tawny ports are aged in oak barrels for several years according to time-honored tradition, creating products of remarkable delicacy that delight port wine lovers and connoisseurs.

Assemblés soigneusement à partir d'une sélection des meilleurs millésimes du Douro, nos portos tawny sont vieillis en fûts de chêne pendant plusieurs années selon les règles de l'art, afin d'offrir des produits d'une finesse remarquable qui font les délices des amateurs et des connaisseurs.



Cabral 20 years/ans

With a beautiful light chestnut color, this sweet, supple, fresh port unveils a rich aromatic universe that makes your taste buds waltz through its long, smooth finish.

Sous sa belle robe limpide de couleur châtaigne, ce porto doux, souple, frais et onctueux dévoile un riche univers aromatique qui fait valser les papilles jusqu'à sa longue et persistante finale.

Cabral 30 years/ans

Sweet and fruity, this port exudes flavors of caramel, honey, hazelnuts, and vanilla and makes a wonderful impression in the mouth, unfolding a delicious range of full-bodied, fruity notes with hints of brioche.

Doux et fruité, ce porto qui respire le caramel, le miel, la noisette et la vanille fait une merveilleuse impression en bouche en déployant sa délicieuse gamme de notes briochées, corsées et fruitées.

Cabral Reserva Especial

Aged for seven years, this very aromatic amber port is marvelously unique: fresh, supple, and caressingly smooth, with exquisite flavors of candied fruits and crème brûlée.

Vieilli durant sept ans, ce porto ambré très aromatique se démarque joyeusement par sa fraîcheur, sa souplesse, son onctuosité caressante et ses saveurs exquises de fruits confits et de crème brûlée.



A SELECT LINE OF HIGH DISTINCTION UNE GAMME DE CHOIX DE HAUTE DISTINCTION

Our vintage ports are all made from exceptional grapes. Aged in oak barrels for two to three years, these ports have great aging potential and improve in the bottle over the years, developing a fabulous taste.

Nos portos vintage sont tous élaborés à partir de cépages exceptionnels. Vieillis en fûts de chêne entre deux et trois ans, ces produits de longue garde se bonifient ensuite en bouteille des années durant pour développer leurs fabuleuses propriétés gustatives.



Cabral Carácter Reserva Especial

Aged in oak barrels, this port with an average age of seven years is a select blend of the best vintages.

Vieilli en fûts de chêne, ce porto d'un âge moyen de sept ans est un assemblage choisi de vins des meilleurs millésimes.

Formats
750/375 ml



OUR VINTAGE LINE NOTRE GAMME VINTAGE

Cabral Vintage 1997
Fruity, complex, and fleshy.
An excellent vintage.
Fruité, complexe et charnu.
Un excellent millésime.

Cabral Vintage 2000
A remarkable modern port that is medium-bodied and very fruity.
Un porto moderne remarquable mi-corsé et très fruité.

Cabral Vintage 2003
Intense and velvety.
A well-balanced blend.
Intense et velouté.
Un assemblage bien équilibré.

Cabral Vintage 2005
Vigorous, smooth, and full-bodied.
A very high-quality port.
Vigoureux, moelleux et corsé.
Un porto de très grande qualité.

Cabral Vintage 2007
A young, medium-bodied port that is fruity with nice intensity.
Un jeune porto mi-corsé fruité avec une belle intensité.

Cabral Late Bottle Vintage
Powerful, elegant, and round.
An exceptional LBV port.
Puissant, élégant et rond.
Un porto LBV exceptionnel.



AN ELOQUENT EXPRESSION OF REFINEMENT UNE EXPRESSION ÉLOQUENTE DE RAFFINEMENT

Three gift boxes, three elegant ways to celebrate a special occasion, mark a business accomplishment, or show your appreciation for someone.

Trois coffrets, trois élégantes façons de célébrer une occasion spéciale, de souligner une réussite en affaires ou de témoigner son appréciation à quelqu'un.



Cabral 20 years/ans
Wooden Gift Box/Coffret de bois

750 ml



Gift Box Trio/Coffret trio
Cabral

3 x 375 ml



Centenary Gift Box Coffret centenaire

Cabral

A luxurious box with tawny ports aged for 10, 20, 30, and 40 years. Give the gift of a hundred years of great vintages or host a unique tasting.

Un coffret luxueux pour faire découvrir cent ans de savoir-faire avec nos portos de 10, 20, 30 et 40 ans ou organiser une soirée de dégustation originale.

Formats
4 X 375 ml





A PASSION FOR NEW CREATIONS LA PASSION DE CULTIVER LA NOUVEAUTÉ

Cabral wants to provide the best Douro Valley wines of all kinds and is proud to offer its customers the company's two latest creations: a sweet wine and a brandy (aguardente) whose noble qualities are recognized from the moment they're served.

Animée par la soif de proposer le meilleur de la vallée du Douro sous toutes ses formes, Cabral est fière de présenter à sa clientèle les deux plus récentes créations de la maison, soit un vin liquoreux et un brandy (aguardente) qui, aussitôt servis, sont vite salués pour leurs nobles attributs.

Cabral Aguardente (brandy)

A traditional brandy from Portugal, which the Portuguese call aguardente ("eau de vie"), which is made in the purest tradition.

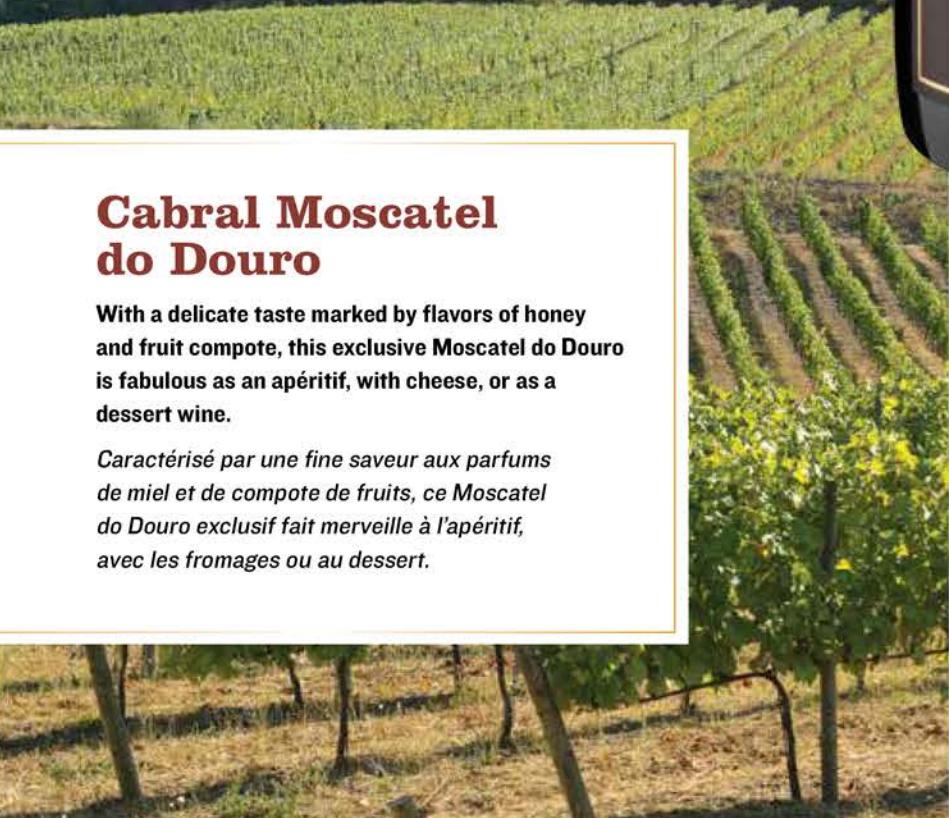
Un brandy traditionnel du Portugal, que les portugais appellent aguardente (« eau-de-vie »), élaboré dans la plus pure tradition.



Cabral Moscatel do Douro

With a delicate taste marked by flavors of honey and fruit compote, this exclusive Moscatel do Douro is fabulous as an apéritif, with cheese, or as a dessert wine.

Caractérisé par une fine saveur aux parfums de miel et de compote de fruits, ce Moscatel do Douro exclusif fait merveille à l'apéritif, avec les fromages ou au dessert.



CABRAL

THE CLASSICAL ART OF WINEMAKING IN ITS PURE STATE
LE GÉNIE VITICOLE CLASSIQUE À L'ÉTAT PUR

Although the Cabral brand is especially famous for its fine port, it is also known for its delicious and acclaimed wines.

Si la marque Cabral est avant tout réputée pour ses fins portos, elle se distingue également avec ses vins savoureux et reconnus.

Cabral Reserva Douro red/rouge

Aged for 15 months in French oak barrels, this dark ruby wine with aromas of pleasantly spicy dark berries is totally delightful, with a powerful attack, silky tannins, and a long finish.

Élevé 15 mois en barriques de chêne français, il procure un ravissement total avec son attaque puissante, ses tannins soyeux et sa finale persistante.

Format 750 ml

Cabral Colheita Douro red/rouge

This Portuguese red wine is known for its nice fruity roundness with delicate notes of coffee, mocha, and chocolate and a supple, ephemeral finish.

Ce rouge portugais se distingue avec sa belle rondeur fruitée aux fins accents de café, de moka et de chocolat et sa finale souple et fugace.

Cabral Colheita Douro white/blanc

Made in the Portuguese tradition, this balanced, dry, smooth white wine charms with heady freshness and delicate fragrances of fruits and flowers.

Élaboré selon la tradition portugaise, ce blanc équilibré sec et moelleux séduit par sa fraîcheur enivrante et ses délicats effluves de fruits et de fleurs.

Cabral Reserva Douro white/blanc

This elegant, dry, smooth white wine, aged for nine months in French oak barrels, charms with its intense, complex aromas of white fruit with the floral and spice notes that are typical of the Douro Valley.

Ce blanc élégant, sec et onctueux, élevé neuf mois en barriques de chêne français, charme avec ses arômes intenses et complexes de fruits blancs aux notes florales et d'épices typiques de la vallée du Douro.



PRESTIGIOUS INTERNATIONAL AWARDS *DES PRODUITS PRIMÉS MONDIALEMENT*

Year after year, Cabral has received the highest distinctions in the biggest national and international competitions. These awards speak to the passion of the artisans behind the brand and the consistent quality of its products.

To see the list of our most recent prizes and awards, visit our website, portocabral.com.

Année après année, les produits Cabral reçoivent les plus hautes distinctions dans les plus grands concours nationaux et internationaux. Ces récompenses témoignent de la passion des artisans derrière la marque et de la constance soutenue de ses produits.

Pour consulter la liste de nos plus récents prix et distinctions, visitez notre site portocabral.com.



AN INVITATION FOR YOU *UNE INVITATION À LA DÉCOUVERTE*

Every year, Cabral participates in several prestigious events so we can get to know our customers and offer them tastings. To see our calendar of activities, visit our website!

Chaque année, Cabral s'associe et participe activement à plusieurs événements prestigieux afin d'aller à la rencontre des consommateurs pour échanger avec eux et leur proposer des rendez-vous gustatifs. Pour connaître notre calendrier d'activités, consultez notre site !



Hong Kong International Wine & Spirits Fair
香港國際美酒展

MONTRÉAL
EN LUMIÈRE
Bell

OUR PORTFOLIO OF PRODUCTS *NOTRE PORTEFEUILLE DE PRODUITS*

PORTO

White/Blanc

Cabral Branco Fino
750/375 ml

Cabral Branco Fino
Reserva Especial
750 ml

Tawny
Cabral 10 years/ans
750/375 ml

Cabral 20 years/ans
750/375 ml

Cabral 30 years/ans
750/375 ml

Cabral 40 years/ans
with Mahogany box/
avec boîte d'acajou
750 ml

Cabral 40 years/ans
375 ml

Cabral Reserva Especial
750 ml

Cabral Colheita
375 ml

Vintage

Cabral Carácter
Reserva Especial
750/375 ml

Cabral Vintage 1997
750/375 ml

Cabral Vintage 2000
750/375 ml

Cabral Vintage 2003
750/375 ml

Cabral Vintage 2005
750/375 ml

Cabral Vintage 2007
750/375 ml

Cabral Late Bottle Vintage
750/375 ml

GIFT BOXES/ COFFRETS

Centenary Gift Box – Cabral
Coffret Centenaire – Cabral
4 x 375 ml

Cabral 20 years/ans
Wooden Gift Box/Coffret de bois
750 ml

Cabral Gift Box Trio
Cabral Coffret Trio
3 x 375 ml

WINE/VIN

Red Wine/Vin rouge
Cabral Reserva Douro
750 ml

Cabral Colheita Douro
750 ml

White Wine/Vin blanc
Cabral Reserva Douro
750 ml

Cabral Colheita Douro
750 ml

**Sweet wine/
Vin liquoreux**
Cabral Moscatel do Douro
750 ml

BRANDY

Cabral Aguardente
750 ml



CABRAL
PORTO & DOURO

9021, Gouin Boulevard West, Montreal (QC) Canada H4K 1C3

P 514 878-2233 | F 514 878-2689

export@portocabral.com

-

portocabral.com