

QUINTA SANRADELA VELHA

Branco 2023

VINTAGE / AGRICULTURE YEAR

2023 was a typical year for the Douro region. A particularly warm spring accelerated vine development, while summer brought slightly above-average rainfall, benefiting vegetative growth and helping soils maintain moderate water reserves throughout the growing cycle. These combined conditions led to a slightly earlier harvest than usual. Cool nights preserved the grapes' natural acidity, yielding a well-balanced must with great aromatic complexity.

VINIFICATION

All grapes are hand-harvested into 25 kg baskets, ensuring the integrity of the fruit and allowing rapid transfer from vineyard to press. At the winery, grapes are loaded directly into a pneumatic press where a series of gentle pressing cycles extract the must without drawing undesirable compounds. The wine fermented in stainless steel under controlled temperatures for approximately 30 days.



GRAPE VARIETIES

Rabigato, Gouveio, Arinto and Malvasia Fina



VITICULTURE

Soils: Predominantly schist
Altitude: 320–540 m
Aspect: South and South-East



BOTTLING

May 2025



PRODUCTION

7,200 bottles



MATURATION

10% of the wine aged in new and used French oak barrels for 12 months; the remaining 90% rested in stainless steel. Released after 6 months in bottle.



SERVING SUGGESTIONS

Serve at 10–11°C. Pairs well with lean meats, fish, and mild cheeses.



ANALYSIS

Alcohol: 13.0%
pH: 3.21
Total Acidity: 6.2 g/L
Volatile Acidity: 0.33 g/L
Total SO₂: 87 mg/L
Residual Sugar: 1.2 g/L
Energy: 76 kcal/100 mL



TASTING NOTES

Colour: Brilliant citrine.
Nose: Expressive aromas of citrus, peach, green apple, hints of white fruit and brioche.



QUINTA SANRADELA VELHA

Branco 2023



ANO/COLHEITA

O ano de 2023 foi um ano típico para a região do Douro, a primavera foi particularmente quente o que levou a um rápido desenvolvimento das videiras, o verão teve uma precipitação ligeiramente superior à média dos anos anteriores. O que foi benéfico para o desenvolvimento vegetativo das videiras. Isto fez com que os solos se mantivessem com as reservas hídricas moderadas durante praticamente todo o ciclo vegetativo da videira. Estes fatores combinados levaram a que tivéssemos de antecipar ligeiramente a vindima. Estas condições diárias com as noites frescas que temos na nossa região permitiu uma maturação correta das uvas preservando a sua acidez natural, originado um mosto bastante equilibrado e grande complexidade aromática.

VINIFICAÇÃO

As uvas são todas colhidas manualmente para cestos de 25 Kg, garantindo assim a integridade de toda a fruta, conseguimos também garantir que o fruto é rapidamente processado desde a colheita até à prensa. Quando as uvas chegam à adega as mesmas são colocadas numa prensa pneumática onde depois são efetuados uma série de ciclos de prensagem suaves por forma a não extrair compostos indesejados. O vinho fermentou em inox com temperaturas controladas por cerca de 30 dias.



CASTAS

Rabigato, Gouveio, Arinto e Malvasia Fina



ENGARRAFAMENTO

Solo: Solos predominantemente xistosos
Altitude: 320-540 m



BOTTLING

Maio de 2025



PRODUÇÃO

7200 garrafas



ESTÁGIO

10% do vinho estagia em barrica nova e usada de carvalho francês durante 12 meses. Os restantes 90% estagiou em inox. Vai para o mercado após 6 meses de garrafa.



SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Desfrute deste vinho a uma temperatura de serviço de 10-11°C, pode acompanhar carnes magras, peixe, queijos sem grande intensidade



ANÁLISE

Teor alcoólico: 13,0%
pH: 3,21
Acidez Total: 6,2 g/L
Acidez Volátil: 0,33 g/L
SO2 Total: 87 mg/L
Açúcar residual: 1,2 g/L
Valor energético: 76 kcal/100 mL



NOTAS DE PROVA

Cor: Apresenta um tom citrino brilhante
Aroma: notas expressivas de citrinos, pêssego, maçã verde, ligeiras notas de fruta branca e brioche.

