

QUINTA SANRADELA VELHA

Branco Grande Reserva 2022

VINTAGE / AGRICULTURE YEAR

2022 was a hot, dry year relative to historical averages. A very dry winter meant vines were under water stress from budbreak throughout the entire growing cycle. Several heatwaves occurred in spring and summer, though some rainfall in early September allowed for improved late ripening. Reduced yields concentrated the fruit, resulting in grapes of exceptional aromatic complexity.

VINIFICATION

All grapes are hand-harvested into 25 kg baskets, with rapid transfer to the press as our vineyards lie close to the winery. At the winery, grapes are selected and whole-bunch pressed without destemming, allowing the must to drain as swiftly as possible without extracting undesirable compounds from the skins. The must then undergoes cold static settling in stainless steel tanks before fermenting under controlled temperatures. After fermentation, the wine aged for 36 months in a single new French oak barrel.



GRAPE VARIETIES

Rabigato, Arinto, Gouveio and Malvasia Fina



VITICULTURE

Soils: Predominantly schist
Altitude: 400–500 m
Aspect: South and South-East



BOTTLING

September 2025



PRODUCTION

666 bottles



MATURATION

100% of the wine aged in a new French oak barrel for 36 months.



SERVING SUGGESTIONS

Serve at 8–10°C. An excellent companion to salt-cod confit, monkfish rice, Iberian pork secreto or well-aged, full-flavoured cheeses.



ANALYSIS

Alcohol: 13.1%
pH: 3.08
Total Acidity: 6.6 g/L
Volatile Acidity: 0.5 g/L
Total SO₂: 70 mg/L
Residual Sugar: 1.26 g/L
Energy: 77 kcal/100 mL



TASTING NOTES

Colour: Deep golden-yellow.
Nose: Lime, grapefruit, peach, honey, rose, a delicate struck-flint note and pronounced minerality.



QUINTA SANRADELA VELHA

Branco Grande Reserva 2022

ANO/COLHEITA

O ano de 2022 foi um ano quente e seco em relação à média de anos anteriores. O Inverno foi bastante seco o que quando se deu o abrolhamento das videiras estas tivessem sobre stress hídrico durante todo o ciclo vegetativo. Houve várias ondas de calor durante a primavera e o verão. Sendo que no início de Setembro houve alguma precipitação permitindo uma melhor maturação. Houve um pouco menos de produção que o habitual fazendo com que as uvas tivessem uma elevada concentração e 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 pois temos as propriedades relativamente próximas à nossa Adega. As uvas quando chegam à adega são selecionadas, após a seleção são colocadas na prensa sem desengace e esmagamento. A prensa é feita de cacho inteiro por forma a conseguir drenar o mosto da forma mais rápida possível para não extrair compostos indesejados das películas das uvas. Após a prensagem o mosto vai para cubas de inox para fazer decantação estática a frio. O vinho fermenta em inox com temperaturas controladas. Após fermentação o vinho estagia numa barrica nova de carvalho francês durante 36 meses.



CASTAS

Rabigato, Arinto, Gouveio e Malvasia Fina.



VITICULTURA

Solo: Solos predominantemente xistosos
Altitude: 400-500 m
Exposição: Sul e Sudeste



ENGARRAFAMENTO

Setembro de 2025



PRODUÇÃO

666 garrafas



ESTÁGIO

100% do vinho estagia em barrica nova de carvalho francês, por 36 meses.



SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Desfrute deste vinho a uma temperatura de serviço de 8°C -10°C, pode acompanhar um Bacalhau confitado, um Arroz de tamboril, uns Segretos de porco ou mesmo queijos mais curados e intensos.



ANÁLISE

Teor alcoólico: 13,1%
pH: 3.08
Acidez Total: 6,6 g/L
Acidez Volátil: 0,5 g/L
SO2 Total: 70 mg/L
Açúcar residual: 1,26 g/L
Valor energético: 77 kcal/100 mL



NOTAS DE PROVA

Cor: Apresenta uma tonalidade amarelo-dourado.
Aroma: Lima, toranja, pêssego, mel, rosas e um ligeiro toque de fósforo e uma mineralidade notória.

