

QUINTA SANRADELA VELHA

Branco Reserva 2024



VINTAGE / AGRICULTURE YEAR

2024 was a relatively warm year. A wet winter allowed vines to bud without water stress through flowering. From May onwards, a dry spell persisted throughout the remainder of the vegetative cycle, bringing increasing water stress up to harvest. Daily heat and cool nights ensured correct grape ripening, preserving natural acidity and yielding a balanced, vivid, aromatically complex must.

VINIFICATION

All grapes are hand-harvested into 25 kg baskets, ensuring the integrity of the fruit and rapid transfer from vineyard to press, as our vineyards lie close to the winery. Grapes are whole-bunch pressed to drain the must as swiftly as possible, avoiding extraction of undesirable compounds from the skins. After pressing, the must undergoes cold static settling in stainless steel tanks. The wine then ferments in temperature-controlled stainless steel. After fermentation, approximately 50% of the wine aged in new and used French oak barrels for 18 months, with the remainder in stainless steel.



GRAPE VARIETIES

Arinto, Rabigato, Gouveio and Chardonnay



VITICULTURE

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



BOTTLING

March 2026



PRODUCTION

2,666 bottles



MATURATION

50% of the wine aged in new and used French oak barrels for 18 months; the remaining 50% rested in stainless steel. Released after 3 months in bottle.



SERVING SUGGESTIONS

Serve at 8–10°C. A fine match for scallop carpaccio, ceviche, sushi or fresh goat's cheese.



ANALYSIS

Alcohol: 13.4%
pH: 3.21
Total Acidity: 6.7 g/L
Volatile Acidity: 0.4 g/L
Total SO₂: 106 mg/L
Residual Sugar: 1.55 g/L
Energy: 79 kcal/100 mL



TASTING NOTES

Colour: Luminous citrine hue.
Nose: Ripe lemon, apricot, poached pear, delicate floral notes, subtle vanilla and vibrant minerality.



QUINTA SANRADELA VELHA

Branco Reserva 2024

ANO/COLHEITA

O ano de 2024 foi um ano relativamente quente em relação à média de anos anteriores. O Inverno foi bastante chuvoso o que permitiu que quando se deu o abrolhamento das videiras estas não tivessem sobre stress hídrico até à floração. A partir de Maio instalou se um período de seca que se prolongou durante o resto do ciclo vegetativo da videira. Houve um stress hídrico crescente até à 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, com cores vivas 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 pois temos as propriedades relativamente próximas à nossa Adega. 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 a fermentação cerca de 50% do vinho estagia em barricas novas e usadas de carvalho francês durante 18 meses enquanto o resto estagia em inox.



CASTAS

Arinto, Rabigato, Gouveio e Chardonnay.



VITICULTURA

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



ENGARRAFAMENTO

Março de 2026



PRODUÇÃO

2666 garrafas



ESTÁGIO

50% do vinho estagia em barricas novas e usadas de carvalho francês durante 18 meses. Os restantes 50% estagiou em inox. Vai para o mercado após 3 meses de garrafa.



NOTAS DE PROVA

Cor: Apresenta uma tonalidade de citrinos
Aroma: Limão maduro, alperce, pêra confitada, um ligeiro toque floral, uma baunilha muito leve e uma mineralidade vibrante.



ANÁLISE

Teor alcoólico: 13,4%
pH: 3.21
Acidez Total: 6,7 g/L
Acidez Volátil: 0,4 g/L
SO2 Total: 106 mg/L
Açúcar residual: 1,55 g/L
Valor energético: 79 kcal/100 mL



SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Desfrute deste vinho a uma temperatura de serviço de 8°C -10°C, pode acompanhar um Carpaccio de vieiras, um Ceviche, um Sushi ou um queijo Cabra fresco.

