

QUINTA SANRADELA VELHA

Moscatel

AGRICULTURE

Quinta Sanradela farms over 12 hectares of olive groves that are grown traditionally, without irrigation or harmful chemicals. We are currently in process towards official EU organic certification. 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 combined with cool nights ensured correct grape ripening, preserving natural acidity and yielding a balanced, vivid, aromatically complex must. Maturation. Our groves sit atop the vineyards, near the highest point of the hill, uncompromised by runoff from neighboring properties.

PRODUCTION NOTES

All grapes are hand-harvested into 25 kg baskets, with rapid transfer to the winery, which lies close to our vineyards. Grapes are sorted, destemmed and crushed, then transferred to our traditional granite lagar and foot-trodden in true Douro fashion. Fermentation runs for 3 days in the lagar under controlled temperatures, at which point it is arrested by the addition of grape spirit. The wine then aged in used barrels for 12 months.



GRAPE VARIETIES

Moscatel Galego Branco



VITICULTURE

Soils: Predominantly schist

Altitude: 550 m

Aspect: South and
South-East



MATURATION

100% of the wine aged in
used French and American
oak barrels for 12 months.



TASTING NOTES

Colour: Deep amber-gold.

Nose: Orange peel, candied
tangerine, honey, orange
blossom, sweet spice and
dried fruits.



SERVING SUGGESTIONS

Serve at 8-10°C. A
classic partner for
almond tart, crème
brûlée, foie gras, well-
aged intense cheeses
or simply a selection of
dried fruits and nuts.



ANALYSIS

Alcohol: 16.8%

pH: 3.24

Total Acidity: 5.6 g/L

Volatile Acidity: 0.4 g/L

Total SO₂: 56 mg/L

Residual Sugar: 92 g/L

Energy: 133 kcal/100 mL



BOTTLING

March 2026



PRODUCTION

666 bottles



QUINTA SANRADELA VELHA

Moscatel

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 ao lagar pois temos as propriedades relativamente próximas à nossa Adega. As uvas quando chegam à adega são selecionadas, após a seleção é efetuado o desengace e esmagamento das mesmas. São transferidas para o nosso lagar tradicional de granito. Depois são pisadas a pé como manda a tradição duriense. O vinho fermenta durante 3 dias em lagar com controlo de temperatura. Após esse tempo é interrompida a fermentação com a adição de aguardente vínica. Todo o vinho estagia em barricas usadas durante 12 meses



CASTAS

Moscatel Galego Branco



VITICULTURA

Solo: Solos predominantemente xistosos

Altitude: 550 m

Exposição: Sul e Sudeste



ESTÁGIO

100% do vinho estagia em barricas usadas de carvalho francês e carvalho americano por 12 meses.



NOTAS DE PROVA

Cor: Apresenta uma tonalidade âmbar-dourada.

Aroma: Casca de laranja, tangerina confitada, mel, flor de laranjeira, especiarias doces e frutos secos.



SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Desfrute deste vinho a uma temperatura de serviço de 8°C -10°C, pode acompanhar uma Tarte de amêndoa, um Leite creme, um Foie gras, um queijo mais curado e intenso ou simplesmente com frutos secos



ANÁLISE

Teor alcoólico: 16,8%

pH: 3.24

Acidez Total: 5,6 g/L

Acidez Volátil: 0,4 g/L

SO2 Total: 56 mg/L

Açúcar residual: 92 g/L

Valor energético: 133 kcal/100 mL



ENGARRAFAMENTO

Março de 2026



PRODUÇÃO

666 garrafas



Quinta Da Sanradela Velha Vilar de Maçada

5070-574 Alijo, Portugal

+351 913 256 095 | sales@quintasanradelavelha.com

© Quinta Sanradela Velha. All Rights Reserved.

