

QUINTA SANRADELA VELHA

Rosé 2024

VINTAGE / AGRICULTURE YEAR

2024 was a slightly warmer and drier year for the Douro. A warm, wet spring drove vigorous vine development, while summer brought below-average rainfall, concentrating the musts. These conditions led to a slightly later harvest than usual. Cool nights throughout 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 fruit integrity and rapid transfer to the press. At the winery, grapes are loaded into a pneumatic press where 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

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz



VITICULTURE

Soils: Predominantly schist
Altitude: 300–500 m
Aspect: South and South-East



MATURATION

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



TASTING NOTES

Colour: Brilliant salmon pink.
Nose: Strawberry, raspberry and cherry with delicate floral notes and hints of brioche.



SERVING SUGGESTIONS

Serve at 11–12°C. Pairs well with lean meats, fish, octopus, shellfish and mild cheeses.



ANALYSIS

Alcohol: 13.0%
pH: 3.39
Total Acidity: 5.5 g/L
Volatile Acidity: 0.35 g/L
Total SO₂: 92 mg/L
Residual Sugar: 1.1 g/L
Energy: 74 kcal/100 mL



BOTTLING

May 2025



PRODUCTION

2,000 bottles



QUINTA SANRADELA VELHA

Rosé 2024

ANO/COLHEITA

O ano de 2024 foi um ano ligeiramente mais quente e seco para a região do Douro, a primavera foi particularmente quente e chuvosa o que levou a um rápido desenvolvimento das videiras, o verão teve uma precipitação ligeiramente inferior à média dos anos anteriores. O que foi benéfico para aumentar a concentração dos mostos. Estes fatores levaram a que a vindima fosse ligeiramente mais tarde que o habitual. 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

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz



VITICULTURA

Solo: Solos predominantemente xistosos
Altitude: 300-500 m
Exposição: Sul e Sudeste



ESTÁGIO

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



NOTAS DE PROVA

Cor: Apresenta um tom salmão brilhante
Aroma: notas de morango, framboesas, cerejas, umas ligeiras notas florais e de brioche.



SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Desfrute deste vinho a uma temperatura de serviço de 11-12°C, pode acompanhar carnes magras, peixe, polvo, marisco e queijos sem grande intensidade.



ANÁLISE

Teor alcoólico: 13,0%
pH: 3,39
Acidez Total: 5,5 g/L
Acidez Volátil: 0,35 g/L
SO2 Total: 92 mg/L
Açúcar residual: 1,1 g/L
Valor energético: 74 kcal/100 mL



ENGARRAFAMENTO

Maio de 2025



PRODUÇÃO

2000 garrafas

