

QUINTA SANRADELA VELHA

Tinto 2022

VINTAGE / AGRICULTURE YEAR

2022 was an exceptionally atypical year for the Douro — among the hottest and driest since 1931. Several prolonged heatwaves saw temperatures exceed 40°C, and annual rainfall fell roughly 60% below average, leaving soils with severely depleted water reserves throughout the growing cycle. These extreme conditions prompted an early start to harvest across the region. Despite the heat, cool nights preserved the grapes' natural acidity, yielding a well-balanced must with vivid colour and great aromatic complexity.

VINIFICATION

All grapes are hand-harvested into 25 kg baskets, with rapid transfer to the winery, which lies close to our vineyards. At the winery, grapes are fully destemmed and transferred to traditional granite lagares, where they are foot-trodden to extract aromatic compounds and colour.



GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional,
Touriga Franca, Tinta
Barroca and Tinta Roriz



VITICULTURE

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



MATURATION

40% of the wine aged in new
and used French and American
oak barrels for 18 months;
the remaining 60% rested in
stainless steel. Released after
6 months in bottle.



TASTING NOTES

Colour: Ruby red.
Nose: Cherry, raspberry,
cistus, notes of damp earth,
menthol and smoke.



SERVING SUGGESTIONS

Serve at 16–17°C. Best
enjoyed with full-
flavoured meats and
robust cheeses.



ANALYSIS

Alcohol: 12.5%
pH: 3.67
Total Acidity: 5.4 g/L
Volatile Acidity: 0.6 g/L
Total SO₂: 85 mg/L
Residual Sugar: 0.6 g/L
Energy: 72 kcal/100 mL



BOTTLING

May 2025



PRODUCTION

10,000 bottles



QUINTA SANRADELA VELHA

Tinto 2022

ANO/COLHEITA

O ano de 2022 foi particularmente atípico para a região do Douro foi dos anos considerados mais quentes e secos desde 1931, o verão teve várias ondas de calor prolongadas com vários dias acima do 40°C. Também foi um ano particularmente seco comparativamente com a média anual de precipitação em 2022 houve uma quebra de cerca de 60% na mesma. Isto fez com que os solos se mantivessem secos e com as reservas hídricas reduzidas durante praticamente todo o ciclo vegetativo da videira. Estes fatores combinados levaram a que a vindima começasse mais cedo do que o habitual em toda a região. 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. Quando as uvas chegam à adega as mesmas são todas desengaçadas e depois são colocadas nos tradicionais lagares de granito, as mesmas são pisadas a pé por forma a extrair todos os compostos aromáticos e matéria corante.



CASTAS

Touriga Nacional,
Touriga Franca, Tinta
Barroca e Tinta Roriz



VITICULTURA

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



ESTÁGIO

40% do vinho estagia em barricas novas e usadas de carvalho francês e americano durante 18 meses. Os restantes 60% estagiou em inox. Vai para o mercado após 6 meses de garrafa.



NOTAS DE PROVA

Cor: Apresenta um tom
vermelho rubi
Aroma: Cerejas, framboesas,
esteva, algumas notas de terra
húmida, mentol e fumo.



SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Desfrute deste vinho
a uma temperatura de
serviço de 16-17°C, pode
acompanhar carnes com
um sabor mais intenso
e queijos também
intensos.



ANÁLISE

Teor alcoólico: 12,5%
pH: 3,67
Acidez Total: 5,4 g/L
Acidez Volátil: 0,6 g/L
SO2 Total: 85 mg/L
Açúcar residual: 0,6 h/L
Valor energético: 72 kcal/100 mL



ENGARRAFAMENTO

Maio de 2025



PRODUÇÃO

10000 garrafas

