

QUINTA SANRADELA VELHA

Tinto Grande Reserva 2021



VINTAGE / AGRICULTURE YEAR

2021 was a relatively cool year. A wet winter meant that at budbreak the vines showed no water stress through flowering. The absence of heatwaves, combined with the cool nights characteristic of our terroir, allowed for precise ripening, preserving natural acidity and producing 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 sorted, destemmed and crushed, then transferred to our traditional granite lagares and foot-trodden as Douro tradition demands. Fermentation is completed in the lagares under controlled temperatures. After fermentation, the wine aged for 36 months in new and used barrels of French, American and Hungarian oak, as well as chestnut.



GRAPE VARIETIES

Touriga Nacional,
Touriga Franca, Tinta
Roriz and Tinta Barroca



VITICULTURE

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



MATURATION

100% of the wine aged in new
and used French, American,
Hungarian oak and chestnut
barrels for 36 months.



TASTING NOTES

Colour: Ruby red.
Nose: Ripe red fruits, cherry,
raspberry, cistus, dark
chocolate, warm spice and a
delicate menthol lift.



SERVING SUGGESTIONS

Serve at 15–17°C. Ideal
alongside roast kid, aged
veal rump, braised wild
boar or well-aged, full-
flavoured cheeses.



ANALYSIS

Alcohol: 14.3%
pH: 3.73
Total Acidity: 6.1 g/L
Volatile Acidity: 0.6 g/L
Total SO₂: 78 mg/L
Residual Sugar: 0.6 g/L
Energy: 84 kcal/100 mL



BOTTLING

March 2026



PRODUCTION

2,000 bottles

Quinta Da Sanradela Velha

Vilar de Maçada, 5070-574 Alijo, Portugal

+351 913 256 095 | sales@sanradelavelha.com

© 2022 - 2023 Quinta Sanradela Velha. All Rights Reserved.



QUINTA SANRADELA VELHA

Tinto Grande Reserva 2021

ANO/COLHEITA

O ano de 2021 foi um ano relativamente mais fresco 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 ausência de ondas de calor neste ano, aliada às noites frescas características da nossa região, permitiu uma maturação correta das uvas, preservando a sua acidez natural e originando um mosto bastante equilibrado, com núcleos vivos 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 os nossos lagares tradicionais de granito. Depois são pisadas a pé como manda a tradição duriense. O vinho fermenta totalmente em lagar com controlo de temperatura. Após a fermentação terminada o vinho estagia durante 36 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês, carvalho americano, carvalho húngaro e castanho.



CASTAS

Touriga Nacional,
Touriga Franca, Tinta
Roriz, Tinta Barroca.



VITICULTURA

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



ESTÁGIO

100% do vinho estagia em barricas
novas e usadas de carvalho francês,
carvalho americano, carvalho
húngaro e castanho por 36 meses



NOTAS DE PROVA

Cor: Apresenta uma tonalidade
vermelho rubi
Aroma: Frutos vermelhos maduros,
cereja, framboesas, esteva,
chocolate preto, especiarias e um
ligeiro mentolado.



SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Desfrute deste vinho a uma
temperatura de serviço de
15°C -17°C, pode acompanhar
um Cabrito assado, uma Posta
de vitela maturada, um Javali
estufado ou queijos curados e
mais intensos



ANÁLISE

Teor alcoólico: 14,3%
pH: 3.73
Acidez Total: 6,1 g/L
Acidez Volátil: 0,6 g/L
SO2 Total: 78 mg/L
Açúcar residual: 0,6 g/L
Valor energético: 84 kcal/100 mL



ENGARRAFAMENTO

Março de 2026



PRODUÇÃO

2000 garrafas

