

QUINTA SANRADELA VELHA

Tinto 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 before being transferred to our traditional granite lagares and foot-trodden in the time-honoured Douro tradition. Fermentation is completed in the lagares under controlled temperatures. After fermentation, the wine aged for 24 months in new and used French, American and Hungarian oak barrels.



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 and Hungarian
oak barrels for 24 months.



TASTING NOTES

Colour: Ruby red.
Nose: Ripe red fruits,
cherry, raspberry, cistus,
dark chocolate and a subtle
hint of menthol.



SERVING SUGGESTIONS

Serve at 16–18°C. A
natural match for
mushroom risotto,
roast partridge or
quail, seared tuna, duck
magret or lightly aged
cheeses.



ANALYSIS

Alcohol: 11.5%
pH: 3.60
Total Acidity: 5.8 g/L
Volatile Acidity: 0.6 g/L
Total SO₂: 62 mg/L
Residual Sugar: 0.6 g/L
Energy: 68 kcal/100 mL



BOTTLING

May 2025



PRODUCTION

2,000 bottles



QUINTA SANRADELA VELHA

Tinto 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 24 meses em barricas novas e usadas de carvalho francês, carvalho americano e carvalho húngaro.



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 e carvalho húngaro
por 24 meses



NOTAS DE PROVA

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



SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO

Desfrute deste vinho a uma
temperatura de serviço de
16°C -18°C, pode acompanhar
um Risotto de Cogumelos,
uma perdiz ou uma codorniz
assada, atum braseado, um
magret de pato ou queijos
pouco intensos.



ANÁLISE

Teor alcoólico: 11,5%
pH: 3.60
Acidez Total: 5,8 g/L
Acidez Volátil: 0,6 g/L
SO2 Total: 62 mg/L
Açúcar residual: 0,6 g/L
Valor energético: 68 kcal/100 mL



ENGARRAFAMENTO

Maio de 2025



PRODUÇÃO

2000 garrafas