

QUINTA DO SAMPAYO

TINTO RED 24

Depois de uma pausa, a Quinta do Sampayo renasce como um projecto familiar movido pela paixão, pela terra e por práticas sustentáveis e regenerativas. É o segundo ano desta nova vida, e as castas regionais são agora a alma do que fazemos - espelho dos nossos solos, do nosso cuidado e da nossa visão. Este vinho é mais do que uma bebida: é um gesto. Feito com carinho, só para si. Ana Macedo

Vinificação

Vindima criteriosamente seleccionada na vinha de forma manual e transportada rapidamente para a adega em caixas de 12 kg. Totalmente desengaçadas, as uvas são maceradas a frio durante 48 horas seguida de fermentação em lagar com temperatura controlada a 24°C com deléstage diária. Conclusão de fermentação maloláctica no lagar seguindo um estágio parcial do lote, aproximadamente 60%, em barricas novas de carvalho francês de 225 litros (Bordeaux) por um período de 6 meses.

Clima

Essencialmente mediterrânico temperado. A Quinta do Sampayo é influenciada pelo Rio Tejo, onde a dias bastantes quentes no Verão se seguem noites mais frescas e húmidas, diminuindo o stress hídrico das plantas o que confere às uvas característica de frescura e vivacidade. A pluviosidade concentra-se sobretudo durante o Outono e Inverno. Os ventos dominantes nesta região são os do quadrante Noroeste, seguindo-se, embora com uma frequência bastante inferior, os ventos do quadrante Sudoeste e Nordeste. A vindima de 2024 pediu mãos leves e corações firmes. Com o sol a prometer um dia quente, começámos cedo, pelas 6 da manhã, colhendo com cuidado e ritmo. Cada cacho apanhado foi um gesto de dedicação, levado depressa à adega para guardar a frescura da madrugada.

Solo e Vinhas

Maioritariamente dominado por calcários de textura franco-argilosa. Localizado a cerca de 6 km do Rio Tejo, registando uma altitude de, aproximadamente, 40 metros face ao nível do mar. O solo é a alma mater deste vinho. Respeitamos e cuidamos do solo através de práticas sustentáveis e regenerativas. Todos os nossos vinhos são produzidos com uvas criadas e colhidas na Quinta do Sampayo.

Nota de prova

Este vinho apresenta uma cor ruby de intensidade média. Notável complexidade aromática num surtido combinado de tosta bem integrada e frutas vermelha e silvestre. Na boca denota um tanino fino e uma frescura que o tornam elegante e de extrema leveza. Recomenda-se que seja servido à temperatura entre os 14 e 15° C. Vinho parcialmente filtrado, estabilizado naturalmente, por isso está sujeito a criar depósitos. Não é defeito, é feito.

Enólogo

Marco Crespo
Manteiga

Castas e Idade das Vinhas

50% Castelão (28 anos), 25% Aragonez (24 anos),
25% Touriga Nacional (20 anos)

Produção

8200 garrafas Borgonha, muito leves (395g)
Engarrafado em Setembro de 2025. Lançado em Novembro de 2025.

Designação de Origem

Indicação Geográfica Tejo – IGP Tejo

Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico 12%
pH 3,83 NA
Acidez Total 4,8 g/L
Açúcar Total < LQ = 0,6 g/L

Informações comerciais

Código EAN garrafa 5600644004935
Código EAN caixa 6 garrafas 15600644004949
Dimensão caixa 6 garrafas altura 26 x largura 18 x altura 30 cm
Peso Bruto garrafa 1142g
Peso Bruto 6 garrafas 6852g



QUINTA DO SAMPAYO

TINTO RED 24

Following a period of reflection, Quinta do Sampayo reborn as a family project, driven by a passion for the land and a commitment to sustainable and regenerative practices.

Now in its second year, regional grape varieties are at the heart of what we do, reflecting our soils, our care and our vision.

This wine is more than just a drink; it's an expression of our values. Made with love, just for you.

Ana Macedo

Vinification

Harvest carefully selected by hand in the vineyard and quickly transported to the winery in 12 kg boxes. After being completely destemmed, the grapes are cold macerated for 48 hours, followed by fermentation in a temperature-controlled vat at 24°C with daily deléstage. Malolactic fermentation is completed in the wine press, followed by partial ageing of approximately 60% of the batch in new 225-litre French oak barrels (Bordeaux) for a period of 6 months.

Climate

Essentially temperate Mediterranean. Quinta do Sampayo is influenced by the River Tagus, where very hot days in summer are followed by cooler, more humid nights, reducing water stress on the plants and giving the grapes their characteristic freshness and liveliness. Rainfall is concentrated mainly during autumn and winter. The prevailing winds in this region are from the northwest, followed, albeit much less frequently, by winds from the southwest and northeast. The 2024 harvest called for light hands and steady hearts. With the sun promising a hot day, we started early, at 6 o'clock, harvesting carefully and rhythmically. Each bunch picked was a gesture of dedication, quickly taken to the winery to preserve the freshness of the early morning.

Soil and Vineyards

Mostly dominated by loamy-clay limestone. Located about 6 km from the Tagus River, at an altitude of approximately 40 metres above sea level. The soil is the alma mater of this wine. We respect and care for the soil through sustainable and regenerative practices. All our wines are produced with grapes grown and harvested at Quinta do Sampayo.

Tasting Notes

This wine has a medium-intensity ruby colour. Remarkable aromatic complexity in a combined assortment of well-integrated toast and red and wild fruits. On the palate, it has fine tannins and a freshness that make it elegant and extremely light. It is recommended to serve at a temperature between 14 and 15° C. Partially filtered wine, naturally stabilised, so it is prone to creating sediment. This is not a defect, it is a characteristic.

Oenologist

Marco Crespo
Manteiga

Grape Varieties and Age of Vines

50% Castelão (28 years old), 25% Aragonez (24 years old),
25% Touriga Nacional (20 years old)

Production

8,200 Burgundy bottles, very light (395g)

Bottled in September 2025. Released in November 2025.

Wine Region

Tejo Wine (Protected Geographical Indication)

Analytic Parameters

Alcohol Content (°GL) 12%

pH 3,83 NA

Total Acidity 4,8 g/L

Total Sugar < LQ = 0,6 g/L

Commercial Information

EAN code bottle 5600644004935

EAN code box of 6 bottles 15600644004949

Size box 6 bottles height 26 x width 18 x height 30 cm

Gross weight bottle 1142g

Gross weight 6 bottles 6852g



QUINTA DO SAMPAYO

TINTO RED 24

Après une période de réflexion, la Quinta do Sampayo renaît sous la forme d'un projet familial, animé par la passion pour la terre et l'engagement en faveur de pratiques durables et régénératrices. Depuis maintenant deux ans, nous nous concentrons sur les cépages régionaux, reflétant nos sols, nos soins et notre vision. Ce vin est plus qu'une simple boisson, c'est l'expression de nos valeurs. Il est élaboré avec amour, rien que pour vous.

Ana Macedo

Vinification

Vendanges soigneusement sélectionnées à la main dans le vignoble et rapidement transportées à la chai dans des caisses de 12 kg.

Entièrement égrappés, les raisins sont macérés à froid pendant 48 heures, puis fermentés dans un pressoir à température contrôlée à 24 °C avec délestage quotidien. Fin de la fermentation malolactique dans le pressoir, puis vieillissement partiel du lot, environ 60 %, dans des fûts neufs de chêne français de 225 litres (Bordeaux) pendant une période de 6 mois.

Le climat

Essentiellement méditerranéen tempéré. La Quinta do Sampayo est influencée par le Tage, où les journées assez chaudes en été sont suivies de nuits plus fraîches et humides, ce qui réduit le stress hydrique des plantes et confère aux raisins leur fraîcheur et leur vivacité caractéristiques. Les précipitations se concentrent principalement pendant l'automne et l'hiver. Les vents dominants dans cette région sont ceux du nord-ouest, suivis, bien que beaucoup moins fréquents, par ceux du sud-ouest et du nord-est. Les vendanges de 2024 ont nécessité des mains légères et des cœurs fermes. Le soleil promettant une journée chaude, nous avons commencé tôt, vers 6 heures du matin, en récoltant avec soin et rythme. Chaque grappe cueillie était un geste de dévouement, rapidement transportée à la cave pour conserver la fraîcheur de l'aube.

Sol et Vignobles

Principalement dominé par des calcaires à texture franco-argileuse. Situé à environ 6 km du Tage, à une altitude d'environ 40 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le sol est l'âme maternelle de ce vin. Nous respectons et prenons soin du sol grâce à des pratiques durables et régénératrices. Tous nos vins sont produits à partir de raisins cultivés et récoltés à la Quinta do Sampayo.

Notes de Dégustation

Ce vin présente une robe rubis d'intensité moyenne. Il offre une complexité aromatique remarquable, avec un mélange harmonieux de notes toastées bien intégrées et de fruits rouges et sauvages. En bouche, il révèle des tanins fins et une fraîcheur qui le rendent élégant et extrêmement léger. Il est recommandé de le servir à une température comprise entre 14 et 15 °C. Vin partiellement filtré, stabilisé naturellement, il est donc susceptible de former un dépôt. Ce n'est pas un défaut, c'est une caractéristique.

Enologue

Marco Crespo
Manteiga

Cépages et Âge des Vignes

50 % Castelão (28 ans), 25 % Aragonez (24 ans),
25 % Touriga Nacional (20 ans)

Production

8 200 bouteilles Bourgogne, très légères (395 g)

Mis en bouteille en septembre 2025. Mis en vente en novembre 2025.

Région Vinicole

Vin de Tejo (Indication Géographique Protégée)

Paramètres Analytiques

Taux d'alcool (°GL) 12

pH 3,83 NA

Acidité totale 4,8 g/L

Sucre total < LQ = 0,6 g/L

Informations Commerciales

Code EAN bouteille 5600644004935

Code EAN carton de 6 bouteilles 15600644004949

Dimensions carton 6 bouteilles

hauteur 26 x largeur 18 x hauteur 30 cm

Poids brut bouteille 1142g

Poids brut 6 bouteilles 6852g

