

QUINTA DO SAMPAYO

BRANCO WHITE 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 seleccionada criteriosamente de forma manual para caixas de 9 kg levadas para a adega assim que as uvas foram colhidas.

Processo de vinificação separado até ao loteamento no final do estágio, tendo começado pelo desengace total, decantação estática a frio e fermentação durante 20 dias com temperatura controlada a 16° C, fim do qual os lotes estagiaram parcialmente em barricas novas de carvalho francês de 225 Lt. (Bordeaux) com batonnage na borra fina por período de 6 meses e o restante em depósitos de inox pelo mesmo período.

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 horas, 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 brilhante de limão jovem com laivo esverdeado claro. Nariz com notável complexidade aromática num surtido combinado de notas florais e fruta de polpa branca enriquecido pela madeira de alta qualidade. Bom volume, untuoso e persistente, suportado por uma acidez crocante bem presente que lhe confere frescura e prolongamento. Final com leve vegetal antevendo um futuro promissor em garrafa. Recomenda-se que seja servido a temperatura entre os 10° e os 12° C.

Enólogo

Marco Crespo
Manteiga

Castas e Idade das Vinhas

Fernão Pires 50%, 21 anos
Arinto 50%, 24 anos

Produção

6300 garrafas Borgonha, muito leves (395g)
Engarrafado em Maio de 2025. Lançado em Junho de 2025.

Designação de Origem

Indicação Geográfica Tejo – IGP Tejo

Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico 12%
pH 3,32 NA
Acidez Total 5,6 g/L
Açúcar Total < LQ = 0,6 g/L

Informações comerciais

Código EAN garrafa 5600644004928
Código EAN caixa 6 garrafas 15600644004925
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

BRANCO WHITE 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

The grapes were carefully harvested by hand into 9 kg boxes and taken to the winery as soon as they were picked.

The grapes underwent a separate vinification process until blending at the end of ageing. This process started with total destemming, followed by cold static decanting and fermentation for 20 days at a controlled temperature of 16°C. After this, the batches were aged partially in new 225 litre French oak barrels (Bordeaux) with batonnage on the fine lees for six months, and partially in stainless steel tanks for the same period.

Climate

It is essentially a temperate Mediterranean climate. The River Tagus influences Quinta do Sampayo, where very hot summer days are followed by cooler, wetter nights. This reduces the plants' water stress, giving the grapes their characteristic freshness and liveliness. Rainfall is concentrated mainly during autumn and winter.

The prevailing winds in this region come from the north-west, followed much less frequently by winds from the south-west and north-east. The 2024 harvest required light hands and firm hearts. With the sun promising a warm day, we started early at 6 am, picking with care and speed. Each bunch was picked with dedication and taken quickly to the cellar to preserve its freshness.

Soil and Vineyards

It is mainly dominated by limestone with a loamy texture. It is located approximately 6 km from the River Tagus at an altitude of around 40 metres above sea level.

The soil is the alma mater of this wine, which is evident in its unique character and flavour. We respect and care for the soil through sustainable and regenerative practices. All our wines are produced using grapes grown and harvested at Quinta do Sampayo.

Tasting Notes

This wine has a bright young lemon colour with a light greenish tinge.

The nose is remarkably complex, combining floral notes and white-fleshed fruit, which are enriched by high-quality wood. It has good volume and is unctuous and persistent, with a crunchy acidity that gives it freshness and length. The wine's slightly vegetal finish hints at a bright future in the bottle.

It should be served at a temperature ranging from 10° to 12°C.

Oenologist

Marco Crespo
Manteiga

Grape Varieties and Age of Vines

Fernão Pires 50%, 21 years old
Arinto 50%, 24 years old

Production

6300 Burgundy bottles, very light (395g)

Bottled in May 2025. Launched in June 2025.

Wine Region

Tejo Wine (Protected Geographical Indication)

Analytic Parameters

Alcohol Content (°GL) 12%

pH 3,32 NA

Total Acidity 5,6 g/L

Total Sugar < LQ = 0,6 g/L

Commercial Information

EAN code bottle 5600644004928

EAN code box of 6 bottles 15600644004925

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

BRANCO WHITE 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

Les raisins ont été soigneusement récoltés à la main dans des caisses de 9 kg, puis transportés à la cave dès la fin de la cueillette.

Ils ont subi un processus de vinification séparé jusqu'à l'assemblage à la fin de l'élevage. Ce processus a débuté par un égrappage total, suivi d'une décantation statique à froid et d'une fermentation pendant 20 jours à une température contrôlée de 16 °C. Ensuite, les lots ont été élevés en partie dans des barriques neuves de 225 litres en chêne français (Bordeaux) avec batonnage sur lies fines pendant six mois, et en partie dans des cuves en acier inoxydable pendant la même période.

Le climat

Il s'agit essentiellement d'un climat méditerranéen tempéré. Le fleuve Tage influence la Quinta do Sampayo, où les journées d'été très chaudes sont suivies de nuits plus fraîches et plus humides. Le stress hydrique des plantes est ainsi réduit, ce qui confère aux raisins leur fraîcheur et leur vivacité caractéristiques. Les précipitations sont principalement concentrées en automne et en hiver.

Les vents dominants dans cette région viennent du nord-ouest, bien que les vents du sud-ouest et du nord-est soient beaucoup plus rares. Les vendanges de 2024 ont nécessité des mains légères et des cœurs fermes. Le soleil annonçant une journée chaude, nous avons commencé tôt, à 6 heures du matin, à vendanger avec soin et rapidité. Chaque grappe a été cueillie avec dévouement et rapidement emmenée à la cave pour préserver sa fraîcheur.

Sol et Vignobles

Il est principalement constitué de calcaire à texture limoneuse. Il est situé à environ 6 km du fleuve Tage, à une altitude d'environ 40 mètres par rapport au niveau de la mer.

Le sol est l'alma mater de ce vin. Cela se traduit par son caractère et sa saveur uniques. Nous respectons et soignons le 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 brillante de couleur jeune citron avec de légers reflets verts.

Le nez est d'une remarquable complexité, associant des notes florales et de fruits à chair blanche, qui sont elles-mêmes enrichies par un bois de qualité. D'un bon volume, il est onctueux et persistant, avec une acidité croquante qui lui confère fraîcheur et longueur.

Sa finale légèrement végétale laisse présager un bel avenir en bouteille.

Il doit être servi entre 10 °C et 12 °C.

Enologue

Marco Crespo
Manteiga

Cépages et Âge des Vignes

Fernão Pires 50%, 21 ans d'âge
Arinto 50%, 24 ans d'âge

Production

6300 bouteilles de Bourgogne, très légères (395g)

Mise en bouteille en mai 2025. Mise sur le marché en juin 2025.

Région Viticole

Vin de Tejo (Indication Géographique Protégée)

Paramètres Analytiques

Taux d'alcool (°GL) 12

pH 3,32 NA

Acidité totale 5,6 g/L

Sucre total < LQ = 0,6 g/L

Informations Commerciales

Code EAN bouteille 5600644004928

Code EAN carton de 6 bouteilles 15600644004925

Dimensions carton 6 bouteilles

hauteur 26 x largeur 18 x hauteur 30 cm

Poids brut bouteille 1142g

Poids brut 6 bouteilles 6852g

