

QUINTA DO SAMPAYO

ROSÉ DOC 25

Depois de uma pausa, a Quinta do Sampayo renasce como um projecto familiar movido pela paixão, pela ligação à terra e pelo compromisso com práticas sustentáveis e regenerativas. É o terceiro ano desta nova vida, as castas regionais são agora a alma do que fazemos: espelho dos nossos solos, do nosso clima, nosso cuidado e a visão que orienta cada decisão. Este vinho é mais do que uma expressão enológica: é um gesto de dedicação, elaborado com precisão e sensibilidade, pensado para ser partilhado. Feito com carinho, só para si.

Ana & Pedro

Vinificação

Vindima criteriosamente seleccionada na vinha de forma manual e transportada rapidamente para a adega em caixas de 12 kg. Depois de totalmente desengaçadas, as uvas foram prensadas ligeiramente em prensa pneumática seguida de decantação estática a frio durante 48h. A este passo, seguiu-se a fermentação em depósito inox a temperatura controlada de 15°C durante 15 dias.

Clima

Essencialmente mediterrânico temperado. A Quinta do Sampayo é influenciada pelo Rio Tejo, onde há 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 2025 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

Apresenta uma delicada cor salmão pálido, resultado de uma prensagem suave e rápida em prensa pneumática.

No nariz revela-se direto e expressivo, com boa complexidade aromática marcada por notas de fruta vermelha fresca e bagas silvestres.

Na boca é muito fresco e elegante, com um conjunto subtil, equilibrado e saboroso, culminando num final prolongado e harmonioso.

Enólogo

Marco Crespo
Manteiga

Castas e Idade das Vinhas

50% Castelão (29 anos),
50% Aragonez (25 anos)

Produção

1350 Garrafas Borgonha, muito leves (395g)

Rolha Amorim Cork Natural, Naturity Extra (pegada de carbono: -56,4 g CO₂ eq/ rolha)

Engarrafado em Fevereiro 2026, Lançado em Abril 2026.

Designação de Origem

DOC DoTejo – Denominação de Origem protegida

Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico 12%

pH 3,21 NA

Acidez Total 4,60 g/L

Açúcar Total < LQ = 0,6 g/L

Informações comerciais

Código de barras garrafa: 5600644004966

Código de barras caixa 6 garrafas: 15600644004970

Peso unitário Garrafa: 1141g

Peso Caixa 6 garrafas: 6896g



QUINTA DO SAMPAYO

ROSE DOC 25

After a period of pause, Quinta do Sampayo is reborn as a family project driven by passion, a close connection to the land, and a commitment to sustainable and regenerative practices. Now in the third year of this new chapter, indigenous grape varieties have become the soul of our work, reflecting our soils, our climate, our care, and the vision that guides every decision. This wine is more than an enological expression; it is a gesture of dedication, crafted with precision and sensitivity, intended to be shared. Crafted with care, especially for you.

Ana & Pedro

Vinification

The harvest was carefully selected in the vineyard, hand-picked and rapidly transported to the winery in 12 kg crates.

After complete destemming, the grapes underwent gentle pressing in a pneumatic press, followed by cold static settling for 48 hours. Fermentation then took place in stainless steel tanks at a controlled temperature of 15 °C for 15 days.

Climate

The climate is essentially temperate Mediterranean. Quinta do Sampayo is influenced by the River Tagus, where hot summer days are followed by cooler, more humid nights, reducing vine water stress and imparting freshness and vibrancy to the grapes. Rainfall is concentrated mainly during autumn and winter. The prevailing winds in the region come from the northwest, followed, though with significantly lower frequency, by winds from the southwest and northeast.

The 2025 harvest required gentle hands and steady resolve. With the sun promising a warm day, harvesting began early, at 6 a.m., carried out with care and a measured pace. Each cluster was picked with dedication and swiftly transported to the winery to preserve the freshness of the early morning hours.

Soil and Vineyards

The soils are predominantly limestone-based with a loam-clay texture. The estate is located approximately 6 km from the River Tagus, at an altitude of around 40 metres above sea level. Soil is the alma mater of this wine. We respect and nurture our soils through sustainable and regenerative practices. All our wines are produced exclusively from grapes grown and harvested at Quinta do Sampayo.

Tasting Notes

This wine displays a delicate pale salmon colour, resulting from gentle and rapid pressing in a pneumatic press. On the nose, it is direct and expressive, showing good aromatic complexity with notes of fresh red fruit and wild berries.

On the palate, it is very fresh and elegant, with a subtle, well-balanced and flavourful profile, leading to a long and harmonious finish.

Oenologist Grape Varieties and Age of Vines

Marco Crespo 50% Castelão (29 years old),
Manteiga 50% Aragonez (25 years old)

Production

1350 Burgundy bottles, ultra-lightweight (395 g).

Amorim Cork natural cork, Naturity Extra (carbon footprint: -56.4 g CO₂ eq per cork).

Bottled in February 2026, released in April 2026.

Wine Region

DOC DoTejo - Protected Designation of Origin

Analytic Parameters

Alcohol Content (°GL) 12%

pH 3,21 NA

Total Acidity 4,60 g/L

Total Sugar < LQ = 0,6 g/L

Commercial Information

EAN code bottle 5600644004966

EAN code box of 6 bottles 15600644004970

Gross weight bottle 1141g

Gross weight 6 bottles 6896g



QUINTA DO SAMPAYO

ROSE DOC 25

Après une période de pause, la Quinta do Sampayo renaît en tant que projet familial, animé par la passion, le lien à la terre et l'engagement en faveur de pratiques durables et régénératrices. En cette troisième année de renouveau, les cépages autochtones sont désormais l'âme de notre travail, reflet de nos sols, de notre climat, de notre exigence et de la vision qui guide chaque décision. Ce vin est plus qu'une expression œnologique : c'est un geste de dévouement, élaboré avec précision et sensibilité, pensé pour être partagé. Élaboré avec soin, rien que pour vous.

Ana & Pedro

Vinification

La vendange a été rigoureusement sélectionnée à la vigne, récoltée manuellement et rapidement transportée au chai en caisses de 12 kg.

Après égrappage complet, les raisins ont été délicatement pressés à l'aide d'un pressoir pneumatique, suivis d'un débouillage statique à froid pendant 48 heures. La fermentation s'est ensuite déroulée en cuves inox à température contrôlée de 15 °C durant 15 jours.

Le climat

Le climat est essentiellement méditerranéen tempéré. La Quinta do Sampayo est influencée par le fleuve Tage, où des journées estivales chaudes sont suivies de nuits plus fraîches et humides, réduisant le stress hydrique de la vigne et conférant aux raisins fraîcheur et vivacité. Les précipitations se concentrent principalement en automne et en hiver.

Les vents dominants de la région proviennent du nord-ouest, suivis, avec une fréquence nettement inférieure, par ceux des quadrants sud-ouest et nord-est. Les vendanges 2025 ont exigé des gestes délicats et une détermination sans faille. Le soleil annonçant une journée chaude, la récolte a débuté tôt, à 6 heures du matin, menée avec soin et régularité. Chaque grappe a été cueillie avec attention et rapidement acheminée vers le chai afin de préserver la fraîcheur des premières heures du jour.

Sol et Vignobles

Les sols sont majoritairement calcaires, à texture limono-argileuse. Le domaine est situé à environ 6 km du fleuve Tage, à une altitude d'environ 40 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le sol est l'alma mater de ce vin. Nous respectons et prenons soin de nos sols à travers des pratiques durables et régénératrices. Tous nos vins sont élaborés exclusivement à partir de raisins cultivés et récoltés à la Quinta do Sampayo.

Notes de Dégustation

Ce vin présente une délicate robe saumon pâle, issue d'un pressurage doux et rapide en pressoir pneumatique. Le nez est franc et expressif, dévoilant une belle complexité aromatique marquée par des notes de fruits rouges frais et de baies sauvages. La bouche est très fraîche et élégante, offrant un ensemble subtil, équilibré et savoureux, avec une finale longue et harmonieuse.

Enologue

Marco Crespo
Manteiga

Cépages et Âge des Vignes

50% Castelão (29 ans),
50% Aragonez (25 ans)

Production

1350 bouteilles de type Bourgogne, ultra-légères (395 g).
Bouchon naturel Amorim Cork, Naturity Extra (empreinte carbone : -56,4 g CO₂ éq / bouchon).
Mis en bouteille en février 2026, commercialisé en avril 2026.

Région Viticole

DOC DoTejo - Appellation d'Origine Protégée

Paramètres Analytiques

Taux d'alcool (°GL) 12%
pH 3,21 NA
Acidité totale 4,60 g/L
Sucre total < LQ = 0,6 g/L

Informations Commerciales

Code EAN bouteille 5600644004966
Code EAN carton de 6 bouteilles 15600644004970
Poids brut bouteille 1141g
Poids brut 6 bouteilles 6896g

