

QUINTA DO SAMPAYO

COLHEITA 2023 – BRANCO

A Quinta do Sampayo renasce como um projecto familiar movido pela paixão, pela ligação à terra e pelo compromisso com práticas sustentáveis e regenerativas. As castas regionais são agora a alma do que fazemos, espelho dos nossos solos, do nosso clima, 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

Desengace total e fermentação alcoólica clássica de bica aberta em cuba de inox com temperatura controlada a 14°C. Lote parcialmente estagiado em barricas de carvalho francês de Tronçais e americano do estado do Minnesota por um período de 6 meses.

Clima

Essencialmente mediterrânico temperado. A região é influenciada pelo Rio Tejo. Os Verões são quentes e no Inverno as temperaturas são relativamente amenas. A pluviosidade concentra-se no 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.

Solo

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.

Nota de prova

Duas das mais características castas da região – Arinto e Fernão Pires – permitiram a produção deste vinho de cor palha aberta com laivo esverdeado, complexidade aromática com leve tostado e notas de flor de laranjeira, pêra e fruta de caroço. Bom equilíbrio de acidez com perfil cítrico.

Servir de preferência entre os 10°C e os 12°C em copo de pé alto.

Enólogo

Marco Crespo

Castas e Idade das Vinhas

Fernão Pires 50%, 23 anos
Arinto 50%, 20 anos

Designação de Origem

Indicação Geográfica Tejo – IGP Tejo
(Portaria n.º 226/2014 de 6 de Novembro)

Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico 12%
pH 3,40
Acidez Total 5,29 g/L
Açúcares Totais = 0,6 g/L

Informações comerciais

Código de barras garrafa: 5600644004911
Código de barras caixa 6 garrafas: 15600644004918
Peso unitário Garrafa: 1200g
Peso Caixa 6 garrafas: 750g



QUINTA DO SAMPAYO

VINTAGE 2023 – WHINTE

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

Total destemming and classic alcoholic fermentation with an open spout in a stainless steel tank at a controlled temperature of 14°C. Lot partially aged in French oak barrels from Tronçais and American oak from the state of Minnesota for a period of 6 months.

Climate

Essentially temperate Mediterranean. The region is influenced by the Tagus River. Summers are hot, and winters are relatively mild. Rainfall is concentrated in autumn and winter.

The prevailing winds in this region are from the northwest quadrant, followed by, although much less frequently, winds from the southwest and northeast quadrants.

Soil

Predominantly dominated by clayey limestone texture. Located about 6 km from the Tagus River, at an altitude of approximately 40 meters above sea level.

Tasting Notes

Two of the region's most characteristic grape varieties - Arinto and Fernão Pires - allowed to produce this wine with a light straw color and greenish hue, aromatic complexity with subtle toasty notes, and hints of orange blossom, pear, and stone fruit. It has a good balance of acidity with a citrus profile. Best served between 10°C and 12°C in a tall glass.

Oenologist

Marco Crespo

Grape Varieties and Age of Vines

Fernão Pires 50%, 23 Years

Arinto 50%, 20 Years

Wine Region

Tejo Wine Region

Analytic Parameters

Alcohol Content 12%

pH 3,40

Total Acidity 5,29 g/L

Total Sugar = 0,6 g/L

Commercial Information

EAN code bottle 5600644004911

EAN code box of 6 bottles 15600644004918

Gross weight bottle 1200g

Gross weight 6 bottles 750g



QUINTA DO SAMPAYO

MILLÉSIME 2023 – BLANC

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

Égrappage total et fermentation alcoolique classique en cuve inox à température contrôlée à 14°C. Lot partiellement vieilli en fûts de chêne français de Tronçais et américain de l'État du Minnesota pendant une période de 6 mois.

Le climat

Essentiellement méditerranéen tempéré. La région est influencée par le fleuve Tage. Les étés sont chauds et les hivers sont relativement doux. Les précipitations se concentrent en automne et en hiver.

Les vents dominants dans cette région sont du quadrant Nord-Ouest, suivis, bien que beaucoup moins fréquemment, des vents du quadrant Sud-Ouest et Nord-Est.

Sol

Principalement dominé par des calcaires de texture limono-argileuse. Situé à environ 6 km du fleuve Tage, à une altitude d'environ 40 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Notes de Dégustation

Deux des cépages les plus caractéristiques de la région - Arinto et Fernão Pires - ont permis la production de ce vin d'un jaune paille clair avec des reflets verdâtres, une complexité aromatique légèrement toastée et des notes de fleur d'oranger, de poire et de fruits à noyau. Bon équilibre d'acidité avec un profil citrique.

À servir de préférence entre 10°C et 12°C dans un verre à pied haut.

Enologue

Marco Crespo

Cépages et Âge des Vignes

Fernão Pires 50%, 23 Années
Arinto 50%, 20 Années

Région Viticole

Tejo Wine Region

Paramètres Analytiques

Teneur en alcool 12%
pH 3,40
Acidité totale 5,29 g/L
Sucre total = 0,6 g/L

Informations Commerciales

Code EAN bouteille 5600644004911
Code EAN carton de 6 bouteilles 15600644004918
Poids brut bouteille 1200g
Poids brut 6 bouteilles 750g

