

# QUINTA DO SAMPAYO

## BRANCO 25 DOC

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

Vindima seleccionada criteriosamente de forma manual para caixas de 12 kg e transporte imediato para a adega. Ao desengace total e esgotamento rápido em prensa, seguiu-se a decantação estática durante 48 horas e fermentação em depósito inox com temperatura controlada a 14°C. O lote de Fernão Pires, que representa 67% do lote total, foi vindimando a 10 setembro 2025. Desta casta, 70% estagiou parcialmente durante 5 meses em cuba de inox em ânfora italiana de cerâmica. O restante em barricas novas de carvalho francês de 225 litros (Bordeaux). O lote Arinto, que representa os restantes 33%, foi vindimado a 21 setembro 2025. Estagiado parcialmente durante 5 meses em cuba de inox 67% e barricas de carvalho francês de 225 litros (Bordeaux) 33%. O lote final foi produzido antes do engarrafamento a 13 de Março de 2026.

### 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 2025 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

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.

### Nota de prova

Vinho de cor palha aberta com laivo esverdeado. Notável intensidade aromática com fruta fresca. A especial evidência nesta nova colheita foi a introdução do estágio em ânfora para estimular a pureza da fruta com a acidez natural conferida por uvas colhidas no estado de maturação que transmite leveza e elegância. Bom volume, largura e riqueza do leve estágio em barrica de carvalho francês. Com um pH mais baixo, propicia boa evolução e longevidade em garrafa. Recomenda-se que seja servido a temperatura entre os 10°-12° C.

### Enólogo

Marco Crespo  
Manteiga

### Castas e Idade das Vinhas

Fernão Pires 67%, 22 anos  
Arinto 33%, 25 anos

### Produção

10600 garrafas Borgonha, muito leves (395g)  
Rolha Amorim Cork Natural, Naturity Extra (pegada de carbono: -56,4 g CO2 eq/ rolha)  
Engarrafado em março de 2026.

### Designação de Origem

DOC DoTejo – Denominação de Origem protegida

### Parâmetros Analíticos

Teor Alcoólico 12%  
pH 3,24  
Acidez Total 5,7 g/L  
Açúcares Totais = 0,7 g/L

### Informações comerciais

Código de barras garrafa: 5600644004942  
Código de barras caixa 6 garrafas: 15600644004994  
Peso unitário Garrafa: 1152g  
Peso Caixa 6 garrafas: 6912g



# QUINTA DO SAMPAYO

## WHITE 25 DOC

Quinta do Sampayo is reborn as a family project driven by passion, a deep connection to the land, and a commitment to sustainable and regenerative practices. Regional grape varieties are now the soul of what we do. A reflection of our soils, our climate, our care, and the vision that guides every decision. This wine is more than an oenological expression: it is a gesture of dedication, crafted with precision and sensitivity, made to be shared. Made with love, just for you.

*Ana & Pedro*

### Vinification

Grapes were carefully hand-selected into 12 kg crates and transported immediately to the winery. After full destemming and rapid pressing, the must underwent static settling for 48 hours, followed by fermentation in temperature-controlled stainless-steel tanks at 14 °C. The Fernão Pires component, representing 67% of the final blend, was harvested on 10th of September 2025. Of this variety, 70% was partially aged for 5 months in an Italian ceramic amphora, with the remainder aged in new French oak barriques of 225 litres (Bordeaux). The Arinto component, representing the remaining 33%, was harvested on 21st of September 2025. 67% aged for 5 months in stainless steel tanks and 33% in French oak barriques of 225 litres (Bordeaux). The final blend was draw together prior to bottling on 13 March 2026.

### Climate

Essentially temperate Mediterranean. Quinta do Sampayo is influenced by the River Tagus, where very warm summer days are followed by cooler, more humid nights, reducing water stress in the vines and imparting freshness and vibrancy to the grapes. Rainfall is concentrated mainly in autumn and winter. The prevailing winds in this region come from the north-west, followed (at considerably lower frequency) by south-westerly and north-easterly winds. The 2025 harvest called for a gentle touch and steady resolve. With the sun promising a warm day, we started early, at 6 o'clock in the morning, picking with care and rhythm. Each bunch gathered was an act of dedication, brought swiftly to the winery to preserve the cool of the early hours.

### Soil

Predominantly calcareous with a clay-loam texture. Located approximately 6 km from the River Tagus, at an altitude of roughly 40 metres above sea level. The soil is the alma mater of this wine. We respect and tend to it through sustainable and regenerative practices.

### Tasting Notes

A pale straw colour with a greenish hue. Notable aromatic intensity with fresh fruit character. A defining feature of this new vintage is the introduction of amphora ageing, which enhances fruit purity alongside the natural acidity of grapes harvested at optimal ripeness, lending the wine lightness and elegance. Good body, breadth, and richness from the gentle ageing in French oak barriques. The lower pH supports good development and longevity in the bottle. Recommended serving temperature: 10–12 °C.

### Oenologist Grape Varieties and Age of Vines

Marco Crespo  
Manteiga

Fernão Pires 67%, 22 years  
Arinto 33%, 25 years

### Production

10,600 Burgundy bottles, extra-lightweight (395 g)  
Amorim Cork Natural stopper, Naturity Extra (carbon footprint: -56.4 g CO<sub>2</sub> eq/cork)  
Bottled in March 2026.

### Designation of Origin

DOC DoTejo – Protected Designation of Origin

### Analytic Parameters

Alcohol: 12%  
pH: 3.24  
Total Acidity: 5.7 g/L  
Residual Sugar: 0.7 g/L

### Commercial Information

Bottle barcode: 5600644004942  
6-bottle case barcode: 15600644004994  
Bottle unit weight: 1,152 g  
6-bottle case weight: 6,912 g



# QUINTA DO SAMPAYO

## BLANC 25 DOC

Quinta do Sampayo renaît comme un projet familial porté par la passion, un lien profond à la terre et un engagement sincère en faveur de pratiques durables et régénératives. Les cépages régionaux sont désormais l'âme de ce que nous faisons, le reflet de nos sols, de notre climat, de notre soin et de la vision qui guide chacune de nos décisions. Ce vin est bien plus qu'une expression œnologique : c'est un geste de dévouement, élaboré avec précision et sensibilité, pensé pour être partagé. Fait avec amour, rien que pour vous.

*Ana & Pedro*

### Vinification

Les raisins ont été sélectionnés à la main avec soin, placés dans des caisses de 12 kg et acheminés sans délai vers le chai. Après un éraflage total et un pressurage rapide, le moût a été mis à décanter à froid pendant 48 heures, avant de fermenter en cuve inox à température contrôlée, à 14 °C.

L'assemblage de Fernão Pires, qui représente 67 % du lot final, a été vendangé le 10 septembre 2025. De ce cépage, 70 % a été partiellement élevé pendant 5 mois en amphore italienne en céramique, et le reste en barriques neuves de chêne français de 225 litres (Bordeaux).

La composante Arinto, qui représente les 33 % restants, a été vendangée le 21 septembre 2025, puis partiellement élevée pendant 5 mois, 67 % en cuve inox et 33 % en barriques de chêne français de 225 litres (Bordeaux). L'assemblage final a été réalisé avant la mise en bouteille, le 13 mars 2026.

### Le climat

Essentiellement méditerranéen tempéré. La Quinta do Sampayo est influencée par le fleuve Tage: les journées d'été parfois très chaudes y sont suivies de nuits plus fraîches et humides, ce qui réduit le stress hydrique des vignes et confère aux raisins une belle fraîcheur et une vivacité naturelle. Les pluies se concentrent surtout à l'automne et en hiver. Les vents dominants viennent du nord-ouest, suivis (bien plus rarement) du sud-ouest et du nord-est.

Les vendanges 2025 ont demandé des mains légères et des cœurs solides. Avec un soleil annonçant une journée chaude, nous avons commencé tôt, dès 6 heures du matin, cueillant grappe après grappe avec soin et dans le calme. Chaque passage dans les rangs était un acte d'attention, et les raisins étaient portés rapidement au chai pour préserver la fraîcheur de l'aube.

### Sol

Majoritairement calcaire, de texture limono-argileuse. Situé à environ 6 km du Tage, à une altitude d'approximativement 40 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le sol est l'alma mater de ce vin. Nous le respectons et en prenons soin à travers des pratiques durables et régénératives.

### Notes de Dégustation

Robe jaune paille claire aux reflets verts. Intensité aromatique remarquable, portée par des fruits frais et expressifs. La grande nouveauté de ce millésime est l'introduction de l'élevage en amphore, qui sublime la pureté du fruit tout en s'appuyant sur l'acidité naturelle des raisins récoltés à maturité optimale, ce qui donne au vin une belle légèreté et une élégance certaine. Belle matière, de la rondeur et une belle richesse apportées par le léger passage en barrique de chêne français. Le pH bas favorise une bonne évolution et une belle longévité en bouteille. Température de service conseillée : 10–12 °C.

### Enologue

Marco Crespo  
Manteiga

### Cépages et Âge des Vignes

Fernão Pires 67 %, 22 ans  
Arinto 33 %, 25 ans

### Production

10 600 bouteilles Bourgogne, très légères (395 g)  
Bouchon Amorim Cork Natural, Naturity Extra (empreinte carbone : -56,4 g CO<sub>2</sub> éq/bouchon)  
Mis en bouteille en mars 2026.

### Appellation

DOC DoTejo – Appellation d'Origine Protégée

### Paramètres Analytiques

Titre alcoométrique : 12 %  
pH : 3,24  
Acidité totale : 5,7 g/L  
Sucres résiduels : 0,7 g/L

### Informations Commerciales

Code-barres bouteille : 5600644004942  
Code-barres caisse 6 bouteilles : 15600644004994  
Poids unitaire bouteille: 1 152 g  
Poids caisse 6 bouteilles: 6 912 g

