

QUINTA DO SAMPAYO

Vinhos desde 1718

Colheita 2023 - Tinto

Lote de Castelão, Syrah e Touriga Nacional. Cor rubi profundo e nariz de complexidade aromática com especiarias, tosta e fruta vermelha. Boca com frescura, leve vegetal e final persistente. Servir de preferência entre os 14°C e os 16°C em copo de pé alto.

Enólogo

Marco Crespo

Castas

Castelão	30%
Syrah	30%
Touriga Nacional	40%

Análises

Teor Alcoólico (°GL)	13%
pH	3,78 NA
Acidez Total	5,13 g/L
Açúcar Total	< LQ = 0,6 g/L

Idade Média das Vinhas

Castelão	25 Anos
Syrah	21 Anos
Touriga Nacional	18 Anos

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.

Tipo de 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.

Vinificação

Desengace total e fermentação alcoólica em cuba de inox com temperatura controlada a 26°C, seguida de fermentação maloláctica em lote estagiado em barricas de carvalho francês de Tronçais e americano do estado do Minnesota por um período de 6 meses.

Categoria

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

Informações comerciais

Peso e Dimensões da Garrafa	1,20kg / 330x750 mm
Peso e Dimensões de Caixa de 6 Garrafas	7,50kg / 335x228x153 mm

Código de Barras Garrafa



5 600644 004904

Código de Barras Caixa 6 Garrafas



15600644004901

QRCode E-Label



Visite a Quinta do Sampaio. Vinho que preserva a terra e encanta os sentidos.

QUINTA DO SAMPAYO

Wines since 1718

Red Wine from the 2023 Vintage

Variety of Castelão, Syrah, and Touriga Nacional. Deep ruby colour and a nose of aromatic complexity with spices, toasting, and red fruit. The palate shows freshness, slight vegetal notes, and a persistent finish. Serve preferably between 14°C and 16°C in a tall glass.

Oenologist	
Marco Crespo	
Variety	
Castelão	30%
Syrah	30%
Touriga Nacional	40%
Wine testing	
Alcohol Content (°GL)	13%
pH	3,78 NA
Total Acidity	5,13 g/L
Total Sugar	< LQ = 0,6 g/L
Average Age of the Vines	
Castelão	25 Years
Syrah	21 Years
Touriga Nacional	18 Years
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 Type	
Predominantly dominated by clayey limestone texture. Located about 6 km from the Tagus River, at an altitude of approximately 40 meters above sea level.	
Winemaking	
Total destemming and alcoholic fermentation in stainless steel tanks with controlled temperature at 26°C, followed by malolactic fermentation in a batch aged in Tronçais French oak barrels and American oak barrels from Minnesota for a period of 6 months.	
Wine Region	
Tejo Wine Region	
Commercial Information	
Weight and Dimensions of the Bottle	1,20kg / 330x750 mm
Weight and Dimensions of a 6-Bottle Case	7,50kg / 335x228x153 mm

Bottle Barcode



Six-Bottle Case Barcode



QRCode E-Label



Visit Quinta do Sampaio. Wine that preserves the land and delights the senses.

QUINTA DO SAMPAYO

Vins depuis 1718

Vin Rouge de millésime 2023

Assemblage de Castelão, Syrah et Touriga Nacional. Couleur rubis profond et nez d'une complexité aromatique avec des épices, des notes toastées et de fruits rouges. Bouche fraîche, légèrement végétale et finale persistante. À servir de préférence entre 14°C et 16°C dans un verre à pied haut.

Enologue

Marco Crespo

Variétés de raisin

Castelão	30%
Syrah	30%
Touriga Nacional	40%

Analyses

Teneur en alcool (°GL)	13%
pH	3,78 NA
Acidité totale	5,13 g/L
Sucre total	< LQ = 0,6 g/L

Âge moyen des vignes

Castelão	25 Années
Syrah	21 Années
Touriga Nacional	18 Années

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.

Type de 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.

Vinification

Égrappage total et fermentation alcoolique en cuves inox à température contrôlée à 26°C, suivies d'une fermentation malolactique dans un lot élevé en fûts de chêne français de Tronçais et de chêne américain de l'état du Minnesota pendant une durée de 6 mois.

Région viticole

Région viticole du Tage

Informations commerciales

Poids et dimensions de la bouteille	1,20kg / 330x750 mm
Poids et dimensions d'un carton de 6 bouteilles	7,50kg / 335x228x153 mm

Code-barres de la bouteille



5 600644 004904

Code-barres du carton de 6 bouteilles



15600644004901

QRCode E-Label



Visitez la Quinta do Sampaio. Un vin qui préserve la terre et enchante les sens.