

QUINTA DO SAMPAYO

Vinhos desde 1718

Colheita 2023 - Branco

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

Arinto	50%
Fernão Pires	50%

Análises

Teor Alcoólico (°GL)	12%
pH	3,40 NA
Acidez Total	5,29 g/L
Açúcar Total	< LQ = 0,6 g/L

Idade Média das Vinhas

Arinto	20 Anos
Fernão Pires	23 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 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.

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 004911

Código de Barras Caixa 6 Garrafas



15600644004918

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

Rua Comendador Francisco Firmino Ribeiro da Costa, Quinta do Sampayo, 2070-553 Vale da Pinta, Cartaxo
www.quintadosampayo.pt | geral@quintadosampayo.pt | +351 243 248 021



QUINTA DO SAMPAYO

Wines since 1718

White Wine from the 2023 Vintage

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

Variety

Arinto	50%
Fernão Pires	50%

Wine testing

Alcohol Content (°GL)	12%
pH	3,40 NA
Total Acidity	5,29 g/L
Total Sugar	< LQ = 0,6 g/L

Average Age of the Vines

Arinto	20 Years
Fernão Pires	23 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 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.

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 Sampayo. Wine that preserves the land and delights the senses.

QUINTA DO SAMPAYO

Vins depuis 1718

Vin Blanc de millésime 2023

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

Variétés de raisin

Arinto	50%
Fernão Pires	50%

Analyses

Teneur en alcool (°GL)	12%
pH	3,40 NA
Acidité totale	5,29 g/L
Sucre total	< LQ = 0,6 g/L

Âge moyen des vignes

Arinto	20 Années
Fernão Pires	23 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 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.

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



Code-barres du carton de 6 bouteilles



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

