BRANCO 2025



Este blend é proveniente da nossa vinha em patamares, com solos franco-arenosos e calcários, situada em Porches, no Algarves, a cerca de 2 km do mar.
Este é o nosso vinho branco produzido no primeiro ano de conversão para agricultura biológica.

CASTAS

Verdelho, Arinto, Antão Vaz, Rabigato

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Colheita manual em caixas de 12kgs. Fermentação e estágio sobre borras finas durante 6 meses em cuba de inox.
Produção de 4.100 garrafas.

NOTA DE PROVA

Vinho branco com aroma fresco e expressivo, destacando fruta branca e notas tropicais.
Na boca é fresco, com acidez viva e um leve toque atlântico que prolonga um final elegante e refrescante.

INFORMAÇÃO TÉCNICA

Teor de Álcool	13 %
PH	3.39
Acidez Total	6,13 g/L
Açucares Totais	0,90 g/L
Enologia	Pedro Mendes

WHITE 2025



This blend comes from our terraced vineyard with sandy-loam and limestone soils, located in Porches, Algarve, about 2 km from the sea.
This is our first white wine produced during the first year of conversion to organic farming.

GRAPES

Verdelho, Arinto, Antão Vaz, Rabigato

WINEMAKING AND AGING

Hand-harvested in 12 kg cases. Fermentation and ageing on fine lees for 6 months in stainless steel tanks.
Production of 4,100 bottles.

TASTING NOTES

Fresh and expressive white wine, highlighting white fruit and tropical notes.
On the palate it is fresh, with lively acidity and a subtle Atlantic touch, leading to an elegant and refreshing finish.

TECHNICAL INFORMATION

Alcohol Content	13 %
pH	3.39
Total Acidity	6.13 g/L
Residual Sugar	0.90 g/L
Winemaking	Pedro Mendes

WWW.QUINTADOSCAPINHAS.COM
info@quintadoscapinhas.com | +351 969 289 148

BRANCO 2025



Dieser Weißwein stammt aus unserem Terrassenweinberg mit sandig-lehmigen und kalkhaltigen Böden in Porches an der Algarve, nur 2 km vom Meer entfernt.

REBSORTEN

Verdelho, Arinto, Antão Vaz, Rabigato

VINIFIKATION UND AUSBAU

Handlese in 12-kg-Kisten. Gärung und 6 Monate Ausbau auf der Feinhefe in Edelstahltanks.
Produktion: 6.600 Flaschen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Frische Zitrusaromen mit Anklängen tropischer Früchte.
Gaumen: Frisch und lang anhaltend, mit guter Struktur und einem salzigen Abgang.

TECHNISCHE DATEN

Alkoholgehalt	13,0 % vol.
Gesamtsäure	6,13 g/l
pH-Wert	3,39
Restzucker	≤ 0,90 g/l
Önologe	Pedro Mendes

WWW.QUINTADOSCAPINHAS.COM

info@quintadoscapinhas.com | +351 969 289 148