

# Quinta de la Rosa

DOUROSA TINTO 2013

## IMPrensa

90 pts Wine Enthusiast, October 2015

## VARIEDADE DE CASTAS

Produzido com as variedades tradicionais usadas no vinho do Porto, nomeadamente, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz

## SUGESTÕES PARA PROVA

Fácil e sem problemas para consumo imediato, mas com potencial para evoluir bem nos próximos 5 anos. É um vinho muito versátil, se servido mais fresco (15-16°C) acompanha bem pratos mais ligeiros ou então a uma temperatura mais alta (18°C) pratos de carne mais pesados e alguns queijos. Perfeito para cozinha italiana, carnes brancas e peixes de forno.

## NOTAS DE PROVA

É um vinho bem definido que segue o estilo dos nossos vinhos com taninos e madeira bastante suaves. Na garrafa este vinho expressa o equilíbrio e a harmonia nas nossas vinhas.

Fruto preto, cereja, vinoso e ligeiras impressões a especiarias. Na boca most ra-se bem maduro no início, para depois no decorrer da prova mostrar leveza e frescura. Um tanino suave aparece no final da prova, a dar graça a este belo vinho.

## NOTAS DE PRODUÇÃO

Tivemos boas chuvas de inverno em comparação com o ano de seca anterior, permitindo o reabastecimento de água nas vinhas, mas resultando em algumas paredes caídas, nomeadamente na estrada de acesso à Casa Amarela. Tal como no resto da Europa tudo aconteceu um pouco mais tarde e, apesar de alguns picos de calor extremo, a vinha não sofreu demasiadamente.

O verão foi quente e bonito e esperávamos que a pouca chuva que tivemos no final de Agosto pudesse estimular o amadurecimento das uvas. Mas elas demoraram o seu tempo e nós acabamos por começar a vindimar pelo menos 10 dias mais tarde do que nos últimos anos. O tempo esteve perfeito até o dia 27 de Setembro, quando chuvas forte acabaram por chegar e nós tivemos que parar a vindima quase uma semana. Mas as uvas aguentaram-se bem, não havia nenhum sinal de apodrecimento e a chuva acabou por ter pouco impacto sobre a qualidade em geral. Jorge disse que a qualidade do vinho feito após a chuva foi semelhante ao feito antes.

## MATURAÇÃO E ENGARRAFAMENTO

Fermentado em cubas de inox a baixas temperaturas e macerações suaves. Engarrafado em Abril de 2015.

4+



QUINTA  
DE LA ROSA



### Informação técnica:

Envelhecimento:	Até 5 anos
Produção:	25000 garrafas
Alcool:	14,0 %
Acidez:	5,0 G/dm <sup>3</sup>
Acidez Volátil:	0,7 G/dm <sup>3</sup>
Ph:	3,69
SO <sub>2</sub> :	94 Mg/dm <sup>3</sup>
Açúcar residual:	0,9 g/dm <sup>3</sup>

morada: 5085-215 Pinhão | Portugal  
telef: (+351) 254 732 254  
fax: (+351) 254 732 346

email: mail@quintadelarosa.com  
website: www.quintadelarosa.com  
facebook: facebook.com/quintadelarosa



Safra 2013. Porto & Douro International Tasting, Curitiba/PR 04/04/2016.