

Quinta de la Rosa

DOUROSA TINTO 2013

IMPRESSÃO

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 ³
Acidez Volátil:	0,7 G/dm ³
Ph:	3,69
SO ₂ :	94 Mg/dm ³
Açúcar residual:	0,9 g/dm ³

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.