

Quinta de la Rosa

RESERVA BRANCO DOC DOURO 2015



QUINTA
DE LA ROSA

IMPrensa

2014 Reserva Branco - 91 pontos . Wine Enthusiast . Jan 2015;
90 pontos . Wine Advocate . Setembro 2015

CASTAS

Viosinho (60%) e Vinhas Velhas (40%), com predominância de Rabigato, Códaga do Larinho e Gouveio.

SUGESTÕES PARA PROVA

Pode ser bebido agora ou envelhecido até cinco anos. Perfeito para acompanhar refeições leves e de peixe ou, a solo, como aperitivo.

NOTAS DE PROVA

Na Quinta de la Rosa procuramos fazer vinhos harmoniosos, elegantes e que expressem a vinha e as uvas (*terroir*) na garrafa.

Aroma de grande complexidade e elegância. Fruta madura com notas cítricas e complexidades dadas pelo estágio em barrica. Na boca, rico e sedutor, boa densidade mas com excelente acidez que lhe proporciona frescura e comprimento de prova. Tem a riqueza e complexidade dada por uvas bem maduras mas mantém um nervo e energia fornecidas pela acidez e riqueza fenólica. Um grande branco.

NOTAS DE PRODUÇÃO

A fantástica qualidade de uvas na vindima de 2015 apanhou toda a gente de surpresa. Não tivemos as condições meteorológicas ideais para ter um grande ano mas ficamos muito agradados com as belas uvas que nos chegaram à adega. O inverno e primavera foram secos e com pouca chuva. Um tempo estável que permitiu um boa floração que fez prever uma vindima abundante (boas notícias depois de dois anos com produção relativamente baixa). O verão foi geralmente quente e com pouca chuva, com a exceção de uma tempestade que tivemos em Maio. Em Agosto as vinhas estavam num intenso stress devido à falta de água escurecendo as suas folhas e tornando-as acastanhadas – especialmente nas vinhas mais jovens com raízes mais pequenas. Mas a boa notícia é que a fruta sobrepôs-se a este stress e entrou na adega com elevada qualidade. A vindima foi longa e lenta. Jorge diz sempre que decidir quando começar o corte da uva é a sua decisão mais importante e este ano não foi fácil. Começamos o corte da uva branca cedo, a meio de Agosto antes da chuva.

QUALIDADE E SEGURANÇA-AMBIENTE

Na Quinta de la Rosa pratica-se uma agricultura sustentável, certificada pelas entidades ADVID e SATIVA. Os vinhos não contêm, não foram produzidos a partir de, e não incluem substâncias com origem em Organismos Geneticamente Modificados. Não são usados quaisquer produtos provenientes de animais.

MATURAÇÃO E ENGARRAFAMENTO

Metade do lote do Quinta de la Rosa Reserva branco fermentou e estagiou em barricas de carvalho francês; e os restantes 50% em cubas de inox.
Engarrafado em Abril de 2016.



Informação técnica:

Envelhecimento:	5 ou mais anos
Produção:	20.000 garrafas
Álcool:	13,5 %
Acidez:	5,6 g/dm ³
Acidez Volátil:	0,3 g/dm ³
pH:	3,28
SO ₂ :	68 mg/dm ³
Açúcar Residual:	0,6 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 2014. Passeio Adega Alentejana - Curitiba em 01/05/2016.