

La Rosa

BRANCO DOC DOURO 2016



CASTAS

Vinhas Velhas: Códega do Larinho (30%), Rabigato (20%), Viosinho (45%) e Gouveio (5%).

SUGESTÕES PARA PROVA

Pronto a consumir. Excelente aperitivo, é igualmente perfeito para acompanhar refeições de peixe ou uma boa salada.

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 muito cítrico e frutado. Na boca não é muito encorpado mas é guloso e envolvente. Um ligeiro amargar no final dá-lhe graça e personalidade.

NOTAS DE PRODUÇÃO

Como na maior parte da Europa, tivemos uma primavera muito fria e húmida e um início do verão antecipado. Os lençóis de água foram em abundância fazendo com que muitas das nossas paredes em xisto cedessem (algumas delas chegaram mesmo a cair para a estrada do Pinhão). A floração foi adiada e tivemos de nos manter atentos para possíveis ataques de míldio. Um começo de ano molhado seguido de um verão quente e seco. Havia pouco vento, incomum para nós, por norma o vento só se levanta durante as tardes. Sem trovoadas e sem chuva até 12 / 13 de Setembro. A vinha sustentou-se surpreendentemente bem, ajudada pela chuva da primavera. Apenas as vinhas mais jovens com sistemas radiculares menos desenvolvidos sofreram mais.

A primavera fria e húmida significava que tudo estava atrasado em pelo menos duas semanas, de modo que só começamos a vindimar a sério na quarta-feira 21 de Setembro, com a Touriga Nacional da Vinha Grande. Dias quentes (25°C) mas noites frescas originaram as condições ideais para o amadurecimento da uva. Jorge teve que ter especial cuidado na escolha da uva exatamente por haver um amadurecimento desigual na vinha. Apanhas pequenas, mas focadas, fomos capazes de escolher secção por secção. Como havia muita cor e estrutura das uvas, fomos cuidadosos para não extrair em demasia. Finalmente terminou a vindima, segunda-feira 10 de Outubro (relativamente tarde) e foram dias de sorte, solarengos e sem 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

O vinho fermentou em pequenas cubas de inox. Engarrafado em Maio de 2017.



Informação técnica:

Envelhecimento:	2-3 anos
Produção:	35,000 gfs
Álcool:	12,5 %
Acidez:	5,1 g/dm³
Acidez Voláteis:	0,2 g/dm³
pH:	3,3
SO ₂ :	82 mg/dm³
Açúcar Residual:	0,6 g/dm³

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 2016. Porto e Douro Wine Tasting em 09/04/2018.