

4+

La Rosa

TINTO DOC DOURO 2016



PRESS

90 pts Wine and Spirits, December 2017 – Best Portugal Table Wine

CASTAS

Variedades autóctones tradicionalmente usadas na produção de vinho do Porto: Touriga Nacional (60%), Touriga Franca (12%), Tinta Roriz (8%) e Sousão (5%). Os restantes 5% são uma mistura de castas provenientes de Vinhas Velhas. Na sua maioria, uvas A maioria da vinha de Lamelas, plantada há mais de 30 anos por Tim Bergqvist, proprietário e pai da actual gestora da Quinta de la Rosa, Sophia Bergqvist.

SUGESTÕES PARA PROVA

Pode ser bebido agora ou envelhecido até 5 anos.
Acompanha bem com queijos, de um modo geral, e pratos de carne.

NOTAS DE PROVA

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

Nariz muito elegante onde todos os elementos estão presentes mas duma forma subtil. Flores, frutas vermelhas de maturação suave e ligeiras notas a especiarias. Corpo quase ligeiro, muito jovem e cheio de energia. Um vinho puro onde a complexidade de sabores proeminente de uma boa maturação e qualidade, com uma boa acidez.

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 (25C) 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 seção por seção. 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 AVID 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

Este tinto fez a fermentação maloláctica e estagiou em barricas de carvalho francês, de diferentes tanoarias (François Frères, Taransaud e Seguin Moreau) durante 12 meses. Engarrafado em setembro de 2017.

Disponível também meias garrafas, garrafas de 1,5 litros e de 3 litros (*double magnum*).



Informação técnica:

Envelhecimento:	Até 5+ anos
Produção:	90.000 litros
Álcool:	13.4 %
Acidez:	5,1 g/dm ³
Acidez Volátil:	0,7 g/dm ³
pH:	3,65
SO ₂ :	67 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 2015. Porto e Douro Wine Tasting em 09/04/2018.