

ROLA DOURO DOC RED TOURIGA NACIONAL 2018



Conditions

The year 2017/2018 was very different in reference to the climate, comparing to the last 5 years. The Winter was cold and dry, the Spring cold and extremely rainy and the Summer, in a first phase, cold and rainy and a second phase, warm and extremely dry.

After a late sprouting, the precipitation occurs during a big part of the vegetative cycle allowing a good development to recuperate of the 2017 hydric stress of the vine. The production potential of 2018 was high but the climate instability became a reduction factor, either by the early mildew appearance in June and July and the scaling and dehydration more at the end. The Harvest initiate in the first days of September in good climate conditions. The musts this year will have a great quality, good sugar level, acidity and phenolic compounds.

Grape Origins: From some plantations with more than 50 years of age. 100% Touriga Nacional.

Vinification and ageing: All our grapes are fully fermented in inox tanks for 7 to 10 days at temperatures ranging from 20° to 25° Celsius. Then, we rack the resulting wines to go through malolactic fermentation. After the second fermentation, 100% of the wine is carefully aged for 15 months in barriques.

Bottling: October 2020, around 4320 bottles 75cl.

Tasting notes:

ROLA TOURIGA NACIONAL is a wine that you carefully idealize to be a wine with a lot of tannins present and an incredible structure. The wine has a concentrated nose with freshness and aged in French oak barrels 500 Liters.

Condições

O ano vitícola de 2017/2018 caracterizou-se por ser um ano anómalo do ponto de vista climático, em comparação com a evolução dos últimos 5 anos. O Inverno foi frio e seco, a Primavera fria e extremamente chuvosa e o Verão, numa primeira fase, frio e chuvoso e numa segunda fase, quente e extremamente seco.

Após um abrolhamento mais tardio, a ocorrência de precipitação ao longo de grande parte do ciclo que permitiu um bom desenvolvimento vegetativo, permitindo uma boa recuperação da vinha, face à intensidade do stress hídrico ocorrido em 2017. No entanto, apesar do potencial produtivo ser particularmente elevado em 2018, a instabilidade climática exerceu um impacto significativo na redução desse potencial, quer pela nocividade anormal do míldio, ao longo dos meses de Junho e Julho, quer pelos efeitos de escaldão e desidratação, numa fase posterior. A vindima iniciou-se em início de Setembro, com cerca de 10 dias de atraso, face a média, decorrendo sob boas condições climáticas, praticamente sem ocorrência de precipitação e temperaturas amenas a altas. A colheita proporcionou mostos de grande qualidade, com bom nível de açúcar, acidez e compostos fenólicos.

Origem das uvas: Várias parcelas de vinhas velhas com mais de 50 anos. 100% Touriga Nacional.

Vinificação e envelhecimento: As uvas foram fermentadas em inox durante 7 a 10 dias a temperaturas de 22°. O vinho foi tirado a limpo para se seguir a fermentação maloláctica. Depois desta 2ª fermentação, 100% do vinho estagia 15 meses em barricas .

Engarrafamento: Outubro 2020, cerca de 4320 garrafas de 75 cl.

Notas de prova:

ROLA TOURIGA NACIONAL é um vinho que demonstra um nariz muito concentrado com alguma frescura e estágio prolongado em barricas de carvalho francês de 500 Litros.

Fruta vermelha madura. Um vinho de taninos presentes, final longo e persistente.

Enólogo / Winemaker: Ana Rola

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 15

Acidez total / Total acidity: 5,3 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity: 0,585 g/l

Embalagem / Packaging

Caixas de madeira / Wooden boxes: 3

Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2):

Paletes normais / Normal pallets (1,20 x 1,00 m2) :

Dimensões caixa (A/L/C)/Case dimensions (H/W/L):

Peso bruto / Gross weight:

Peso líquido / Net weight:

Vendas e apoio comercial / Sales and customer support

Ana Rola: anarola@quintaderemostias.pt

pH: 3,71

SO2 total / Total SO2: 90 g/l

Açúcares residuais / Residual sugars: 0,3 g/l

Embalagem / Packaging

Cartões / Cartons:

Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2):

Paletes normais / Normal pallets (1,20 x 1,00 m2):

Dimensões caixa (A/L/C)/Case dimensions (H/W/L):

Peso bruto / Gross weight:

Peso líquido / Net weight:

www.quintaderemostias.pt

Safra 2018. Degustando Vinhos de Portugal, Curitiba 24/08/2022.