

**ROLA**  
**DOURO VINHA DAS**  
**MARIAS**  
**2016**
**Conditions**

2016 was characterized by being an atypical year, with a cold and dry winter and Spring and Summer that were unusually hot and dry. Particularly relevant was the lack of rain throughout the greatest part of the vegetative cycle, at high temperatures between June and July. The climate provoked an anticipated vegetative cycle, around 1 to 2 weeks earlier than average. Oidium and Mildium did not have any impact on the quality and quantity produced. In comparison to the last decade, 2016 was the healthiest of all years. In the older vineyards we did not have hydric stress due to the capacity of older vines to find water. In the new vines, water was scarce, but there was no significant fall in production. Ripening and maturation was earlier this year. Picking happened in the most perfect weather and grape conditions.

**Grape Origins:** From some plantations with more than 60 years of age, Touriga Nacional and Touriga Franca are showing in this wine the true Douro old Vines.

**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. We then rack the resulting wines to French wood casks, where they go through malolactic fermentation. The wine are then carefully aged for 15 months in barriques.

**Bottling:** NOV 2018, around 2300 bottles 75cl.

**Tasting notes:**

ROLA VINHA DAS MARIAS Douro Tinto is the fruit of a vineyard that is glowing in this wine. This creates a wine, which has a very aromatic nose and elegant. Matured Fruit allied to wood notes. The tannins are present, and bring to the wine an incredible volume and structure. The wine is then balanced by a marked softness, making this ROLA a very elegant wine.

**Condições**

2016 foi caracterizado por ser um ano atípico, com um Inverno frio e seco e uma Primavera e Verão excepcionalmente quentes e secos. Particularmente relevante foi a falta de chuva durante a maior parte do ciclo vegetativo, a altas temperaturas entre Junho e Julho. Este clima provocou um adiantamento no ciclo vegetativo, de cerca de 1 a 2 semanas mais cedo do que a média. O Oídio e Mildio não tiveram qualquer impacto sobre a qualidade e a quantidade produzida. Em comparação com a última década, 2015 foi o ano vegetativo mais saudável de todos os outros anos. Nas vinhas mais velhas não se registou stresse hídrico devido à capacidade de vinhas mais velhas para encontrar água. Nas vinhas novas, a falta de água, no entanto não houve queda significativa na produção. A maturação atingiu o ponto para a colheita em algumas das nossas vinhas mais cedo do que alguma vez registado. A colheita começou no ponto perfeito de maturação e acidez e sob condições meteorológicas magníficas.

**Origem das uvas:** Várias parcelas de vinhas velhas com mais de 60 anos. Touriga Nacional e Touriga Franca são as duas castas que representam este lote revelando as verdadeiras vinhas velhas do Douro.

**Vinificação e envelhecimento** As uvas foram fermentadas em cubas de inox tradicionais durante 7 a 10 dias a temperaturas de 22° a 25°. Os vinhos são tirados a limpo para barricas de carvalho Francês, onde se processa a fermentação maloláctica. O Vinho estagia depois durante 15 meses em barrica.

**Engarrafamento:** Novembro 2018, cerca de 2300 garrafas de 75 cl.

**Notas de prova:**

ROLA VINHA DAS MARIAS Douro Tinto é um vinho que demonstra um nariz muito aromático e elegante. A fruta deste vinho brilha mesmo com o estágio longo que teve em madeira.

Fruta madura, ameixa preta, especiarias e notas de madeira. Um vinho equilibrado por uma suavidade e volume com final longo e persistente, faz deste ROLA um vinho muito elegante.

**Enólogo / Winemaker:** Ana Rola

**Análise / Analysis**

Álcool / Alcohol: 14,5  
Acidez total / Total acidity: 5,8 g/l  
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,7 g/l

**Embalagem / Packaging**

Caixas de madeira / Wooden boxes: 00  
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: 3,72

SO2 total / Total SO2: 105 g/l

Açúcares residuais / Residual sugars: 0,6 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 2016. Degustando Vinhos de Portugal, Curitiba 24/08/2022.**