



QUINTA DE LA ROSA

PRODUÇÃO

50% Touriga Nacional, 47% Touriga Franca, e 3% mistura de castas de vinhas velhas. Uvas pisadas a pé em lagar de granito granito, envelhecimento de 20 meses em barricas de carvalho francês (40% delas novas). Engarrafado em abril de 2024.

TERROIR

O Douro apesar de ser uma região muito antiga ainda tem, graças à sua grande dimensão e enorme diversidade de terroirs muito por explorar. A Quinta de La Rosa é um bom exemplo desta diversidade, com vinhas desde os cerca de 100 m, junto ao rio no imponente Vale do Inferno, até aos 500 metros de altitude na vinha de Lamelas. Temos também diversas exposições solares nascente, norte e sul e grande diversidade de castas. Sempre com uma vista privilegiada para o rio Douro, todas as uvas da Quinta são de letra A – o melhor que a região tem para oferecer.

Os solos pobres e xistosos, combinados com uma topografia bastante variada, favorecem vinhos encorpados com ótimos níveis de mineralidade, acidez e frescura. Esta combinação de complexidade e potencia, que se consegue quando temos boas maturações, e elegância e frescura tão características na nossa Quinta tornaram os nossos vinhos famosos. Os nossos vinhos têm elegância na expressão do terroir sem exageros na maturação, extração, tanino ou madeira.

A maior parte das uvas deste vinho é proveniente das melhores vinhas da quinta, nomeadamente o Vale do Inferno e a Vinha Grande.

VINDIMA

Chuvas abundantes nos meses de inverno reabasteceram o lençol freático, o que foi bom para a vinha. Enquanto a maior parte da Europa Ocidental ardia, o Douro experimentou um verão relativamente fresco com temperaturas normais. No final de agosto tivemos alguns dias de temperaturas extremas, mas no dia 28 o calor já havia acalmado dando condições ideais de amadurecimento. Foi emocionante ver as nossas vinhas recém-plantadas a começarem a produzir especialmente o Alvarinho que foi vindimado a 26 de Agosto.

Seguiu-se uma colheita complicada e demorada devido aos períodos de chuva. Felizmente, somos pequenos o suficiente para iniciar e parar a vindima, certificando-nos que colhemos as uvas apenas quando estão prontas. Finalmente terminamos na segunda-feira, 4 de outubro. Graças às boas práticas de viticultura, as uvas resistiram muito bem e, apesar da chuva, praticamente não havia sinais de apodrecimento. O nosso enólogo, Jorge Moreira, está satisfeito com a qualidade geral.

NOTAS DE PROVA

Com uma profunda cor rubi, este vinho é marcado pela sua complexidade de aromas. Destacam-se os aromas a frutos vermelhos do bosque e ervas aromáticas, num final de notas de especiarias. Combina a doçura das uvas bem maduras com o rigor dos taninos e da acidez. Um equilíbrio perfeito entre a potência e a elegância tão típica dos grandes vinhos do Douro.

Technical information/ingredients:

Alcohol	Total Acidity	Total Sugars	pH
14% ± 0,5	5.5 g/L (tartaric acid)	0.60 g/L	3.63

Nutritional Information (typical values for 100 ml):

Alcohol	Sugars	Energetic Value	Suitable for vegans	Gluten
11.2 g	0.60g	333 KJ/80Kcal	Yes	Free
Allergens				
Contains sulphit				



GRANDE RESERVA TINTO
DOC
2021



375ml



750ml



1500ml