



QUINTA DE LA ROSA

PRODUÇÃO

60% Touriga Nacional e 40% mistura de castas de vinhas velhas, todas da Quinta de La Rosa. Uvas pisadas a pé em lagar de granito, envelhecimento de 20 meses em barricas de carvalho francês. En-garrafado em agosto de 2019.

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

Portugal, tal como o resto da Europa, viveu uma primavera e verão extremamente quentes e secos. Temperaturas altíssimas (muitos dias acima dos 40°C) e falta de chuva a partir de junho fizeram sentir sinais iniciais de stress hídrico nas videiras, principalmente nas viradas a sul e mais próximas do rio. As nossas melhores expectativas confirmaram-se e as uvas foram capazes de se adaptar a estas condições.

A vindima de 2017 terá sido das que iniciaram mais cedo desde sempre, sendo que começamos a colheita das parcelas mais quentes do Vale do Inferno a 21 de agosto, deixando as mais atrasadas amadurecerem ao seu ritmo. Paralelamente, o arrefecimento da temperatura a partir do meio de mês de agosto permitiu o desenvolvimento de aromas e complexidade nas uvas. Em suma, 2017 foi um ano excepcional simultaneamente para vinhos e portos, com todos eles a demonstrarem ótimas combinações de fruta, estrutura e taninos.

NOTAS DE PROVA

Aromas frescos de frutos vermelhos e pretos combinam muito bem com as notas florais. Excepcionalmente rico, harmonioso e completo, é a elegância que define este vinho. Os seus taninos suculentos contribuem para um final delicioso e muito longo.



RESERVA TINTO DOC
DOURO

2017

Informação técnica:

Envelhecimento	Álcool	Produção	Acidez	Açúcar Residual	pH
Agora - 15 years +	14%	25,000 garrafas	5.6 g/dm ³	0.7 g/dm	3.6



375ml



750ml



1500ml