

La Rosa

BRANCO DOC DOURO 2017

CASTAS

Vinhas Velhas: Códega do Larinho (30%), Rabigato (20%), Viosinho (45%) e Gouveio (5%).

SUGESTÕES PARA PROVA

Pronto a consumir. Excelente aperitivo, é igualmente perfeito para acompanhar refeições de peixe ou uma boa salada.

NOTAS DE PROVA

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

Apesar um ano seco e muito calor, conseguimos de produzir os vinhos brancos com frescura e complexidade. O vinho branco 2017 tem um nariz muito perfumado, com aromas cítricos e florais. Na boca intenso, cheio de sabores mas sem excessos formando um conjunto muito bonito e equilibrado. Longo e fresco no final.

NOTAS DE PRODUÇÃO

Foi um ano seco, demasiado quente para a Europa e o mesmo para Portugal. Incêndios florestais devastaram o campo, pois tudo estava seco. A vindima começou mais cedo na memória. Durante a semana de 21 agosto, começamos o corte das uvas brancas, houve uma descida de temperatura, e aí o enólogo Jorge Moreira decidiu parar a vindima por uma semana. A frescura marginal ajudou à maturação dando às uvas melhores aromas e mais complexidade no sabor.

Foi um ano em que tudo estava pronto para ser colhido na mesma altura – um desafio logístico, o que significou que o trabalho nas nossas duas adegas fosse árduo nessa altura. Uma vez mais o enólogo Jorge Moreira teve o seu cuidado escolher a melhor data para o corte das uvas. A vindima tardia realizou-se para as uvas cuja maturação foi mais lenta, como sempre se pretende, no entanto ficamos surpreendentemente satisfeitos com a qualidade dos vinhos brancos.

QUALIDADE E SEGURANÇA-AMBIENTE

Na Quinta de la Rosa pratica-se uma agricultura sustentável, certificada pelas entidades ADVID 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

O vinho fermentou em pequenas cubas de inox. Estagiou em barricas usadas de carvalho francês durante 6 meses. Engarrafado em Junho de 2018.



QUINTA
DE LA ROSA



Informação técnica:

Envelhecimento:	2-3 anos
Produção:	7,700 gfs
Álcool:	12,5 %
Acidez:	5,3 g/dm³
Acidez Volátil:	0,2 g/dm³
pH:	3,37
SO ₂ :	120 mg/dm³
Açúcar Residual:	0,6 g/dm³

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](https://www.facebook.com/quintadelarosa)

