



## QUINTA DE LA ROSA

### PRODUÇÃO

Viosinho, Gouveio e Arinto, com a fermentação a decorrer nas barricas de carvalho francês, onde estagiou durante 6 meses. Engarrafado em maio de 2018, tendo posteriormente envelhecido em garrafa na cave privada da família durante pelo menos 18 meses.

Este vinho recebeu o nome em homenagem a Tim Berqvist, figura icónica do Douro, fundamental no relançamento da Quinta de La Rosa em 1988.

### 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.

### 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

Elegante, cheio de energia, este vinho combina riqueza de sabores com uma frescura incrível. Seria certamente um vinho do qual Tim Berqvist ficaria orgulhoso.



TIM GRANDE RESERVA  
BRANCO DOC

2017



750ml

### Informação técnica:

Envelhecimento	Álcool	Produção	Acidez	Açúcar Residual	pH
Agora - 5 years	12.5%	4,000 garrafas	6.62 g/dm <sup>3</sup>	0.7 g/dm	3.13