



# QUINTA DE LA ROSA

## PRODUÇÃO

100% touriga nacional. Uvas pisadas a pé em lagar de granito, envelhecimento de 16 meses em barricas de carvalho francês (40% delas novas). Engarrafado 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.

As uvas deste vinho são provenientes da vinha homónima, replantada em 2006. Conhecida pela sua exposição solar, calor intenso e muros altíssimos, esta vinha do Vale do Inferno é a jóia da coroa da Quinta de La Rosa. É um vinho único, que mostra os extremos do Douro - onde as videiras lutam para sobreviver, mas produzem uvas tão bonitas e especiais.

## 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 provocaram algum stress hídrico nas vinhas, principalmente nas viradas a sul e mais próximas do rio. Paralelamente, o arrefecimento da temperatura a partir do meio de mês de agosto suavizou a maturação e permitiu o desenvolvimento de aromas e complexidade nas uvas. Felizmente as nossas vinhas estão habituadas e adaptadas a estas situações extremas e por isso as expectativas eram altas. Estas condições provocaram uma vindima extremamente precoce, com uvas em perfeitas condições fitossanitárias e de maturação.

A vindima de 2017 terá sido das que iniciaram mais cedo desde sempre, iniciamos a colheita das parcelas mais quentes do Vale do Inferno a 21 de agosto, deixando as mais atrasadas amadurecerem ao seu ritmo. Em suma, 2017 foi um ano excepcional simultaneamente para vinhos e portos, com todos eles a demonstrarem ótimas combinações de fruta, estrutura, acidez e taninos.

## NOTAS DE PROVA

No nariz é bastante expressivo, com um bouquet complexo composto por frutos vermelhos e negros bem notas florais e cítricas. Na boca uma intensidade inigualável, cheio de sabores vibrantes, mantendo-se sedutor e aveludado. Ótimos taninos, bastante bem integrados, garantem comprimento e sobriedade incomparáveis.

## Informação técnica:

Envelhecimento	Álcool	Produção	Acidez	Açúcar Residual	pH
Agora - 15 years+	14.5%	3,000 garrafas	5.6 g/dm <sup>3</sup>	0.9 g/dm	3.6



DOC VALE DO INFERNO  
TINTO

2017



750ml