



QUINTA DE LA ROSA

PRODUÇÃO

100% Tinto Cão de vinhas velhas. Uvas pisadas a pé em lagar de granito, envelhecimento de 12 meses em barricas de carvalho francês (100% delas usadas). Engarrafado em agosto de 2021.

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

Chuvas abundantes nos meses de inverno reabasteceram o lençol freático, o que foi bom para a vinha. Mas infelizmente a sorte não estava do nosso lado, e a 31 de maio fomos atingidos por uma forte tempestade de granizo. As nossas vinhas no Vedeal foram as que mais sofreram onde tivemos uma perda de quase 50% da nossa produção, o que é muito involuntário. O resto das nossas vinhas não foram afetadas.

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

Aroma exótico e selvagem, numa mistura de frutos do bosque e cereja. Na boca manifesta-se bastante intenso e cheio de vida. É um vinho suave, fresco e com longo final de boca.



DOC TINTO CÃO
2019



750ml

Informação técnica:

Envelhecimento	Álcool	Produção	Acidez	Açúcar Residual	pH
Agora - 10 years	14%	2,600 bottles	4.8 g/dm ³	0.9 g/dm	3.59