



QUINTA DE LA ROSA

PRODUÇÃO

60% Alvarinho e 40% Arinto. O vinho foi fermentado em cubas inox de pequenas dimensões, com 9 meses de envelhecimento em madeira. Engarrafado em julho de 2022.

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. Os brancos da La Rosa caracterizam-se pelas notas florais e cítricas, com bom equilíbrio de fruta.

VINDIMA

Chuvvas 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 vulgar. 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.

NOTAS DE PROVA

La Rosa Cerejinha, caracteriza-se pela sua firme acidez. Com uma cor amarelo brilhante, este vinho destaca aromas de fruta branca, casca de laranja e lima. No palato confirma-se a componente aromática, em harmonia com a vibrante acidez. Um vinho refrescante e mineral.

Technical information/ingredients:

Alcohol	Total Acidity	Total Sugars	pH
12.5% ± 0,5	7.49 g/L (tartaric acid)	0.78 g/L	3.12

Nutritional Information (typical values for 100 ml):

Alcohol	Sugars	Energetic Value	Suitable for vegans	Gluten
11 g	0.078g	313 KJ/75Kcal	Yes	Free

Allergens
Contains sulphites



CEREJINHA
2021



750ml