



# QUINTA DE LA ROSA

## PRODUÇÃO

Castas tradicionais do Douro - Viosinho (50%), Rabigato (25%), Arinto (15%), e Códega do Larinho (10%). O vinho foi fermentado em cubas inox de pequenas dimensões, com algum envelhecimento em madeira. Engarrafamento em junho de 2024.

## 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

Um inverno húmido reabasteceu os níveis de água. Tivemos uma primavera maravilhosa com boa floração e formação de botões que produziram uvas abundantes nas vinhas. Os padrões climáticos são estranhos em todo o mundo. Também assim foi para nós, no Douro.

Após uma semana invulgarmente quente em maio, seguiu-se um mês de junho relativamente fresco e húmido. Felizmente, escapámos às ondas de calor que atingiram a Grécia e a Itália e à exceção de uma semana muito quente (terceira semana de agosto), a maior parte do verão foi mais fresco do que em 2022.

A este verão seco seguiram-se duas semanas húmidas em setembro, que tornaram a vindima mais complicada do que o normal. Como em muitos outros anos, Jorge teve o cuidado de decidir a colheita das uvas quando estavam prontas e, este ano, senti que tinha escolhido as vinhas certas, na altura correta. Algumas das vinhas mais jovens estavam em risco de colapsar devido ao calor intenso e não teriam aguentado bem o período de chuva. As vinhas mais velhas e maduras, como a vinha do Vedeal, aguentaram bem. As uvas estavam em boas condições quando chegaram à adega, a 26 de setembro. Jorge está particularmente satisfeito com os brancos e rosés que produziu.

## NOTAS DE PROVA

O La Rosa Branco 2023 apresenta-se límpido e cristalino, com uma componente aromática fresca e floral em equilíbrio perfeito com notas de pêssego e frutos cítricos. Na boca transmite uma boa estrutura e acidez definida. Um vinho para partilhar.

Informações técnicas/ingredientes::

Álcool	Acidez Total	Açúcares Totais	pH
12% ± 0,5	5.30 g/L (tartaric acid)	0.87 g/L	3.20

Informação Nutricional (valores típicos para 100 ml):

Álcool	Açúcares	Valor Energético	Vegan	Gluten
9.43 g	0.09g	303 KJ/73Kcal	Sim	Sem

Alérgenos  
Contém sulfítos



DOC DOURO  
BRANCO

2023



750ml