



QUINTA DE LA ROSA

PRODUÇÃO

Uma mistura de Touriga Nacional (50%), Touriga Franca (40%), e Tinta Roriz (10%). Fermentação a temperaturas baixas em cubas inox antes do seu engarrafamento, em abril 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 e rosés 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 involuntariamente 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 Rosé 2023 é um vinho definido por uma cor salmão, que mostra de imediato a sua frescura e elegância. Os aromas a fruta fresca vermelha e uma sedosa textura de boca, conferem-lhe personalidade, característica tão apreciada pelos amantes de rosé. Um vinho com identidade.

Informação técnica/ingredientes:

Alcohol	Total Acidity	Total Sugars	pH
13% ± 0,5	4.8 g/L (tartaric acid)	1.54 g/L	3,34

Nutritional Information (typical values for 100 ml):

Alcohol	Sugars	Energetic Value	Suitable for vegans	Gluten
11 g	0,154g	22 KJ/77Kcal	No	Free

Allergens
Contains sulphites



DOC DOURO ROSE
2023



750ml



QUINTA DE LA ROSA

PRODUCTION

A blend of Touriga Nacional (50%), Touriga Franca (40%), and Tinta Roriz (10%). Lightly pressed before fermentating at low temperature in small stainless-steel tanks, before bottling in April 2023.

TERROIR

Still largely unexplored, the terroir in the Douro offers incredible opportunity. None more so than La Rosa's, whose vines rise dramatically out of the river with the imposing Vale do Inferno vineyard, and climb steadily upwards to top out at 500m with Lamelas, whose magnificent views overlook the very heart of the region. The estate's grapes are category A – the very best the Douro has to offer.

Schist and granite soils along with the extremely varied topography enable the white wines to have remarkable acidity, minerality, and freshness. La Rosa's whites and roses are characterised by their floral, citric notes and balanced fruit.

VINTAGE

A wet winter replenished the water levels and we had a wonderful spring with good flowering and bud setting which produced abundant grapes on the vines. Weather patterns are strange throughout the world and so it was for us in the Douro. An unusually hot week in May was followed by a relatively cool and wet June. Fortunately, we escaped the heatwaves that hit Greece and Italy and, apart from one very hot week (third week of August), much of the summer was cooler than 2022. This dry summer was followed by a wet couple of weeks in September which hampered picking and made the vintage more complicated than normal. As in many years, Jorge was very careful to pick when the grapes were ready. Jorge is particularly happy with the whites and rosé he has made.

TASTING NOTES

The La Rosa Rosé 2023 is a wine that is defined by its salmon colour, freshness and elegance. The aromas of fresh red fruit and seductive texture on the palate gives it a wonderful personality, something which is often looked for by rosé drinks. A wine with a great identity.

Technical Information:

Aging: Now - 2 years
Production: 15,500 bottles

Technical Details/Ingredients:

Alcohol	Total Acidity	Total Sugars	pH
13% ± 0,5	4.40g/L (tartaric acid)	0.60 g/L	3.58

Nutritional Information (typical values for 100 ml):

Alcohol	Sugars	Energetic Valeu	Suitable for vegans	Gluten
11 g	0,154g	325 KJ/78sKcal	YES	Free

Allergens
Contains sulphites



DOC DOURO ROSE
WINE
2023



750ml