



QUINTA DE LA ROSA

PRODUÇÃO

Touriga Nacional (35%), Touriga Franca (35%) e Tinta Roriz (30%) fermentado em cubas de inox. Engarrafado em fevereiro de 2025.

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

O Inverno foi relativamente seco e quente, pelo que o lençol freático ainda estava raso na Primavera. Tivemos uma boa brotação e floração, pelo que as produções pareceram promissoras, mas as ondas de calor do Verão atingiram-nos gravemente. Picos de calor chegavam com intervalos de temperaturas relativamente mais baixas. No entanto, a vila do Pinhão atingiu 47°C, considerada a temperatura mais elevada de sempre. Foi muito importante ser-se flexível na vindima, com uma abordagem específica do local a vindimar para permitir que certas videiras fossem vindimadas, enquanto outras eram deixadas nas vinhas a amadurecer.

A vindima de 2022 poderá ser caracterizada como uma colheita a dois tempos. O primeiro como sendo muito quente e intenso, focado na escolha rápida e flexível, enquanto se trabalhava sujeito às ondas de calor. O segundo, menos intenso, após a chuva em meados de setembro. O Jorge Moreira mostrou-se mais positivo no final da colheita do que no início, concluindo que 2022 surpreendeu-nos.

NOTAS DE PROVA

“Com uma cor rubi, aroma elegante a fruta vermelha, o La Rosa 2022 é caracterizado pela sua frescura e presença de taninos leves e jovens. Na boca, a generosidade das uvas maduras está em perfeita harmonia com a acidez. Um vinho versátil que mostra o lado leve de um vinho clássico do Douro.”

Informação técnica/ingredientes:

Álcool	Acidez Total	Açúcar Residual	pH
13.5% ± 0,5	5.4g/L (tartaric acid)	0.60 g/L	3.66

Nutritional Information (typical values for 100 ml):

Álcool	Açúcar	Valor energético	Vegan	Glúten
10.7g	0.060g	330KJ/80Kcal	Sim	Sem

Allergens
Contém sulfitos



LA ROSA DOC

2022



750ml