

# Quinta de la Rosa

LATE BOTTLED VINTAGE 2009



## VARIEDADE DE CASTAS

Produzido com uvas da qualidade de letra A das variedades Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz.

## SUGESTÕES PARA PROVA

Este vinho do Porto não foi filtrado, pelo que pode ter um ligeiro depósito, mas não deve exigir decantação. É delicioso com sobremesas (sobretudo chocolate), queijo ou mesmo sem acompanhamento.

## NOTAS DE PROVA

O ano de 2009 produziu vinhos muito potentes e frutados, ideais para a produção de LBV. O estágio em Balseiro afinou e complexou este vinho, juntando à fruta notas balsâmicas e especiarias. Potente e estruturado mas muito macio e generoso. Este LBV mostra na perfeição os aromas e sabores das uvas bem maduras do Douro quando transformadas em vinho do Porto.

É um vinho do Porto bem definido que segue o estilo da La Rosa com taninos e madeira bastante suaves. Na garrafa este vinho expressa o equilíbrio e a harmonia das vinhas da La Rosa.

## NOTAS DE PRODUÇÃO

O ano de 2009 foi um ano extremamente seco, e com uma precipitação de apenas 280mm entre Janeiro e Setembro. Os primeiros meses do Verão foram bastante frescos mas em Agosto e Setembro as temperaturas subiram bastante, acelerando as maturações e antecipando a vindima numa semana, relativamente aos anos anteriores. Foi um ano com níveis de açúcares mais elevados e houve uma ligeira quebra na produção, principalmente nas vinhas de cotas baixas. Felizmente a maioria das vinhas da Quinta de la Rosa estão plantadas em encostas e meias encostas.

A vindima de 2009 foi cheia de desafios com condições extremas. Felizmente o conhecimento profundo que temos das nossas vinhas permitiu-nos contornar essas dificuldades, tornando-se 2009 num ano de excelente qualidade.

## PROCESSO DE MATURAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Os nossos LBV's são pisados da forma tradicional, ao pé, e amadurecidos em grandes cascos de madeira conhecidos por tonéis nos nossas armazéns durante 4-6 anos até estarem prontos a serem engarrafados.

O LBV 2009 foi engarrafado em Abril de 2013. Ao contrário de muitos outros vinhos do Porto, todos os nossos produtos são armazenados e engarrafados no Douro (na Quinta de La Rosa e não no Porto), permitindo um traço singular e assegurando uma qualidade notória desde a uva até à garrafa.



### Informação técnica:

Envelhecimento:	<b>Até 3 anos</b>
Produção:	<b>Produzido pelas normas</b>
Alcool:	<b>19,77 %</b>
Acidez Total:	<b>4,10 g/dm<sup>3</sup></b>
Acidez Volátil:	<b>0,20 g/dm<sup>3</sup></b>
Ph:	<b>3,61</b>
SO <sub>2</sub> :	<b>110 mg/dm<sup>3</sup></b>
Açúcar Residual:	<b>90 – 110 g/li</b>

morada: 5085-215 Pinhão | Portugal  
telef: (+351) 254 732 254  
fax: (+351) 254 732 346

email: [mail@quintadelarosa.com](mailto:mail@quintadelarosa.com)  
website: [www.quintadelarosa.com](http://www.quintadelarosa.com)  
facebook: [facebook.com/quintadelarosa](https://www.facebook.com/quintadelarosa)



PORTO



VINHO



AZEITE

# Quinta de la Rosa

LATE BOTTLED VINTAGE 2009



QUINTA  
DE LA ROSA

## VARIEDADE DE CASTAS

Produzido com uvas da qualidade de letra A das variedades Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz.

## SUGESTÕES PARA PROVA

Este vinho do Porto não foi filtrado, pelo que pode ter um ligeiro depósito, mas não deve exigir decantação. É delicioso com sobremesas (sobretudo chocolate), queijo ou mesmo sem acompanhamento.

## NOTAS DE PROVA

O ano de 2009 produziu vinhos muito potentes e frutados, ideais para a produção de LBV. O estágio em Balseiro afinou e complexou este vinho, juntando à fruta notas balsâmicas e especiarias. Potente e estruturado mas muito macio e generoso. Este LBV mostra na perfeição os aromas e sabores das uvas bem maduras do Douro quando transformadas em vinho do Porto.

É um vinho do Porto bem definido que segue o estilo da La Rosa com taninos e madeira bastante suaves. Na garrafa este vinho expressa o equilíbrio e a harmonia das vinhas da La Rosa.

## NOTAS DE PRODUÇÃO

O ano de 2009 foi um ano extremamente seco, e com uma precipitação de apenas 280mm entre Janeiro e Setembro. Os primeiros meses do Verão foram bastante frescos mas em Agosto e Setembro as temperaturas subiram bastante, acelerando as maturações e antecipando a vindima numa semana, relativamente aos anos anteriores. Foi um ano com níveis de açúcares mais elevados e houve uma ligeira quebra na produção, principalmente nas vinhas de cotas baixas. Felizmente a maioria das vinhas da Quinta de la Rosa estão plantadas em encostas e meias encostas.

A vindima de 2009 foi cheia de desafios com condições extremas. Felizmente o conhecimento profundo que temos das nossas vinhas permitiu-nos contornar essas dificuldades, tornando-se 2009 num ano de excelente qualidade.

## PROCESSO DE MATURAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Os nossos LBV's são pisados da forma tradicional, ao pé, e amadurecidos em grandes cascos de madeira conhecidos por tonéis nos nossas armazéns durante 4-6 anos até estarem prontos a serem engarrafados.

O LBV 2009 foi engarrafado em Abril de 2013. Ao contrário de muitos outros vinhos do Porto, todos os nossos produtos são armazenados e engarrafados no Douro (na Quinta de La Rosa e não no Porto), permitindo um traço singular e assegurando uma qualidade notória desde a uva até à garrafa.



### Informação técnica:

Envelhecimento:	<b>Até 3 anos</b>
Produção:	<b>Produzido pelas normas</b>
Alcool:	<b>19,77 %</b>
Acidez Total:	<b>4,10 g/dm<sup>3</sup></b>
Acidez Volátil:	<b>0,20 g/dm<sup>3</sup></b>
Ph:	<b>3,61</b>
SO <sub>2</sub> :	<b>110 mg/dm<sup>3</sup></b>
Açúcar Residual:	<b>90 – 110 g/li</b>

morada: 5085-215 Pinhão | Portugal  
telef: (+351) 254 732 254  
fax: (+351) 254 732 346

email: [mail@quintadelarosa.com](mailto:mail@quintadelarosa.com)  
website: [www.quintadelarosa.com](http://www.quintadelarosa.com)  
facebook: [facebook.com/quintadelarosa](https://facebook.com/quintadelarosa)



PORTO



VINHO



AZEITE