

Quinta de la Rosa

LATE BOTTLED VINTAGE 2010



QUINTA
DE LA ROSA

IMPrensa

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

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.

O LBV 2010 da Quinta de la rosa possui uma complexidade, estrutura e qualidade de taninos que o coloca muito próximo de um porto vintage.

Aromático mas misterioso e não excessivamente expressivo, Notas de fruta e especiarias no nariz que depois na boca parecem novamente mas com plexas por chocolate amargo e licor de cereja. Muito equilibrado e elegante possui uma excelente acidez que actua sobre o açúcar residual presente neste LBV e o transforma em riqueza e generosidade.

Como é suposto a sua prova já dá imenso prazer mas continuará a evoluir em garrafa durante os próximos anos.

NOTAS DE PRODUÇÃO

Tivemos um Inverno particularmente chuvoso. Isto fez com que os níveis de água fossem repostos fazendo com que estivéssemos preparados para o quente e seco Verão. Uma Primavera amena significou que obtivemos uma floração razoável, de modo que o rendimento se manteve. Julho e Agosto foram meses incrivelmente secos.

Começamos a apanhar alguma uva branca a 9 de Setembro, uma semana mais tarde do que em 2009. Tal como no ano passado, ajudou bastante ser um pequeno produtor e conhecer bastante bem a vinha. Este ano, as partes mais frescas amadureceram primeiro de modo que colhemos ao contrário do normal – começamos pelas encostas viradas a norte e mais altas primeiro. Durante a maior parte da vindima tivemos sorte com o tempo pois houve somente poucos aguaceiros.

A vindima acabou a 16 de Outubro, 20 dias mais tarde do que aconteceu em 2009.

MATURAÇÃO E ENGARRAFAMENTO

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

O LBV 2010 foi engarrafado em Março de 2014. 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:	5+ anos
Produção:	15,000 garrafas
Alcool:	20 %
Acidez:	4.42 G/dm ³
Acidez Volátil:	0.25 G/dm ³
Ph:	3.49
SO ₂ :	126 Mg/dm ³
Açúcar residual:	125 g/dm ³

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

email: mail@quintadelarosa.com
website: www.quintadelarosa.com
facebook: facebook.com/quintadelarosa



Quinta de la Rosa

LATE BOTTLED VINTAGE 2010



QUINTA
DE LA ROSA

IMPrensa

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

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.

O LBV 2010 da Quinta de la Rosa possui uma complexidade, estrutura e qualidade de taninos que o coloca muito próximo de um porto vintage.

Aromático mas misterioso e não excessivamente expressivo, Notas de fruta e especiarias no nariz que depois na boca parecem novamente mas com plexas por chocolate amargo e licor de cereja. Muito equilibrado e elegante possui uma excelente acidez que actua sobre o açúcar residual presente neste LBV e o transforma em riqueza e generosidade.

Como é suposto a sua prova já dá imenso prazer mas continuará a evoluir em garrafa durante os próximos anos.

NOTAS DE PRODUÇÃO

Tivemos um Inverno particularmente chuvoso. Isto fez com que os níveis de água fossem repostos fazendo com que estivéssemos preparados para o quente e seco Verão. Uma Primavera amena significou que obtivemos uma floração razoável, de modo que o rendimento se manteve. Julho e Agosto foram meses incrivelmente secos.

Começamos a apanhar alguma uva branca a 9 de Setembro, uma semana mais tarde do que em 2009. Tal com no ano passado, ajudou bastante ser um pequeno produtor e conhecer bastante bem a vinha. Este ano, as partes mais frescas amadureceram primeiro de modo que colhemos ao contrário do normal – começamos pelas encostas viradas a norte e mais altas primeiro. Durante a maior parte da vindima tivemos sorte com o tempo pois houve somente poucos aguaceiros.

A vindima acabou a 16 de Outubro, 20 dias mais tarde do que aconteceu em 2009.

MATURAÇÃO E ENGARRAFAMENTO

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

O LBV 2010 foi engarrafado em Março de 2014. 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:	
Produção:	5+ anos
Alcool:	15,000 garrafas
Acidez:	4.42 g/dm ³
Acidez Volátil:	0.25 G/dm ³
Ph:	3.49
SO ₂ :	126 Mg/dm ³
Açúcar residual:	125 Mg/dm ³

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

email: mail@quintadelarosa.com
website: www.quintadelarosa.com
facebook: facebook.com/quintadelarosa

