

# Quinta de la Rosa

## PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2014



QUINTA  
DE LA ROSA

### IMPrensa

91 pts – Wine Enthusiast  
92 pts - Decanter Magazine - Dezembro 2018.

### CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz de “letra A”.  
Todas as vinhas da Quinta de la Rosa estão em *terroir* de classificação máxima: A.

### SUGESTÕES PARA PROVA

Para beber agora. Vinho de qualidade, não filtrado e portanto sujeito a criar depósito.  
Harmoniza lindamente com chocolate, puro ou em sobremesas, e com queijo.  
É delicioso a solo.

### NOTAS DE PROVA

Tal como acontece com os DOC Douro desta casa duriense, procuramos a harmonia e o equilíbrio das nossas uvas na vinha, para que se possam expressar de forma livre na garrafa.

Todos os nossos Portos são feitos ao “estilo da casa”, ou seja, um pouco mais secos e sem aquela doçura enfadonha típica dos Vinhos do Porto. Também trabalhamos arduamente para que a aguardente esteja bem integrada no lote.

Fruta muito fresca, jovem e vibrante. Bela boca, saborosa e suave mas com uma ótima estrutura que confere a este LBV tensão e elegância.

### NOTAS DE PRODUÇÃO

A vinha aguentou-se surpreendentemente bem num ano com tantos desafios. A floração deu-se tarde e a região do Douro foi atacada pela praga da traça-da-uva e por oídio. O Verão foi mais fresco e húmido que o normal. Registaram-se inúmeras trovoadas. Especialmente no início do Verão, ocorreram algumas tempestades de granizo, que provocaram buracos nas folhas e afectaram a parte mais alta da vinha. A vinha de Lamelas foi bastante atingida, tendo-se registado uma perda de 20% da colheita. Em geral, a vinha recuperou de uma forma impressionante.

Numa avaliação feita a meio de Agosto, previa-se um atraso de duas semanas para o final da floração e início da vindima. Felizmente, seguiram-se dias de calor intenso, que ajudaram ao início da vindima, que na Quinta de la Rosa aconteceu de forma gradual a partir de dia 25 de Setembro (relativamente tarde em relação a anos recentes). A primeira casta a ser vindimada foi, pela sua delicadeza, a Touriga Franca. Seguiram-se uns dias de sol maravilhosos, mas depois houve a ocorrência de muitas trovoadas, acompanhadas de chuva durante a tarde ao longo de cerca de duas semanas. De tão forte e persistente, a chuva chegou mesmo a obrigar que se parasse a vindima, que apenas viria a terminar a 9 de Outubro.

### QUALIDADE E SEGURANÇA-AMBIENTE

Na Quinta de la Rosa pratica-se uma agricultura sustentável, certificada pelas entidades ADVID e SATIVA. Os vinhos não contêm, não foram produzidos a partir de, e não incluem substâncias com origem em Organismos Geneticamente Modificados. Não são usados quaisquer produtos provenientes de animais.

### MATURAÇÃO E ENGARRAFAMENTO

Os vinhos do Porto da Quinta de la Rosa seguem o estilo tradicional: fermentados com pisa a pé em lagares de granito e estagiados em balseiros de madeira muito antigos. Os LBV da Quinta de la Rosa são amadurecidos em tonéis durante 4-6 anos. Engarrafado em March de 2018.

Na Quinta de la Rosa os vinhos do Porto são armazenados e engarrafados no Douro e não em Vila Nova de Gaia, como acontece na maioria das Casas, permitindo um traço singular desde a apanha da uva até ao vinho em garrafa.

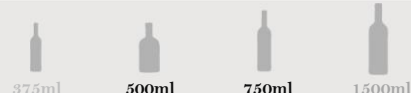


### Informação técnica:

Envelhecimento:	<b>Pronto a beber</b>
Produção:	<b>19.000 litros</b>
Álcool:	<b>19,8 %</b>
Acidez:	<b>4,36 g/dm<sup>3</sup></b>
Acidez Volátil:	<b>0,29 g/dm<sup>3</sup></b>
pH:	<b>3,66</b>
SO <sub>2</sub> :	<b>82 mg/dm<sup>3</sup></b>
Açúcar Residual:	<b>106 g/dm<sup>3</sup></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)



# Quinta de la Rosa

## PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2014



QUINTA  
DE LA ROSA

### IMPrensa

91 pts – Wine Enthusiast  
92 pts, Decanter Magazine, Dez 2018

*“A classic blend of Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta Roriz, this retrained LBV has flavours of dark fruit, spice, a slightly herbal floral edge and a cleansing mineral finish. Although not as hefty as some LBVs, this has a great lift and refinement – a very elegant take. Drink 2019 -2030”*

### CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca e Tinta Roriz de “letra A”.  
Todas as vinhas da Quinta de la Rosa estão em *terroir* de classificação máxima: A.

### SUGESTÕES PARA PROVA

Para beber agora.  
Vinho de qualidade, não filtrado e portanto sujeito a criar depósito.  
Harmoniza lindamente com chocolate, puro ou em sobremesas, e com queijo.  
É delicioso a solo.

### NOTAS DE PROVA

Tal como acontece com os DOC Douro desta casa duriense, procuramos a harmonia e o equilíbrio das nossas uvas na vinha, para que se possam expressar de forma livre na garrafa.  
Todos os nossos Portos são feitos ao “estilo da casa”, ou seja, um pouco mais secos e sem aquela doçura enfadonha típica dos Vinhos do Porto. Também trabalhamos arduamente para que a aguardente esteja bem integrada no lote.

Fruta muito fresca, jovem e vibrante. Bela boca, saborosa e suave mas com uma ótima estrutura que confere a este LBV tensão e elegância.

### NOTAS DE PRODUÇÃO

A vinha aguentou-se surpreendentemente bem num ano com tantos desafios. A floração deu-se tarde e a região do Douro foi atacada pela praga da traça-da-uva e por oídio. O Verão foi mais fresco e húmido que o normal. Registaram-se inúmeras trovoadas. Especialmente no início do Verão, ocorreram algumas tempestades de granizo, que provocaram buracos nas folhas e afectaram a parte mais alta da vinha. A vinha de Lamelas foi bastante atingida, tendo-se registado uma perda de 20% da colheita. Em geral, a vinha recuperou de uma forma impressionante.

Numa avaliação feita a meio de Agosto, previa-se um atraso de duas semanas para o final da floração e início da vindima. Felizmente, seguiram-se dias de calor intenso, que ajudaram ao início da vindima, que na Quinta de la Rosa aconteceu de forma gradual a partir de dia 25 de Setembro (relativamente tarde em relação a anos recentes). A primeira casta a ser vindimada foi, pela sua delicadeza, a Touriga Franca. Seguiram-se uns dias de sol maravilhosos, mas depois houve a ocorrência de muitas trovoadas, acompanhadas de chuva durante a tarde ao longo de cerca de duas semanas. De tão forte e persistente, a chuva chegou mesmo a obrigar que se parasse a vindima, que apenas viria a terminar a 9 de Outubro.

### QUALIDADE E SEGURANÇA-AMBIENTE

Na Quinta de la Rosa pratica-se uma agricultura sustentável, certificada pelas entidades ADVID e SATIVA. Os vinhos não contêm, não foram produzidos a partir de, e não incluem substâncias com origem em Organismos Geneticamente Modificados. Não são usados quaisquer produtos provenientes de animais.

### MATURAÇÃO E ENGARRAFAMENTO

Os vinhos do Porto da Quinta de la Rosa seguem o estilo tradicional: fermentados com pisa a pé em lagares de granito e estagiados em balseiros de madeira muito antigos. Os LBV da Quinta de la Rosa são amadurecidos em tonéis durante 4-6 anos. Engarrafado em Março de 2018.



### Informação técnica:

Envelhecimento:	<b>Pronto a beber</b>
Produção:	<b>19.000 litros</b>
Álcool:	<b>19.8 %</b>
Acidez:	<b>4,36 g/dm<sup>3</sup></b>
Acidez Volátil:	<b>0,29 g/dm<sup>3</sup></b>
pH:	<b>3,66</b>
SO <sub>2</sub> :	<b>82 mg/dm<sup>3</sup></b>
Açúcar Residual:	<b>106 g/dm<sup>3</sup></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)

