

Quinta de la Rosa

VINHO BRANCO DOC 2014



QUINTA
DE LA ROSA

VARIEDADE DE CASTAS

Uvas provenientes de vinhas velhas com mistura de castas da região como Gouveio, Rabigato, Malvasia, Viosinho, Códaga do Larinho, entre outras. Uvas provenientes de vinhas a 600 m de altitude em solos graníticos. O que confere o carácter mineral tão marcante neste vinho e permite-lhe preservar esta excelente acidez.

SUGESTÕES PARA PROVA

Este vinho está pronto para consumir agora. Servir frio, como um excelente aperitivo. É perfeito para acompanhar refeições de peixe ou uma boa salada no Verão.

NOTAS DE PROVA

Nariz expressivo a mostrar fruta branca e marcada mineralidade. ataque de boca rico e cheio de fruta, com um final muito vivo e agradável.

NOTAS DE PRODUÇÃO

A vinha aguentou-se surpreendentemente bem num ano com tantos desafios. A floração deu-se tarde e depois o Douro foi atacado por uma praga de lagartas e oídio. As lagartas escavam fundo na uva acabada de formar e aí constroem o seu casulo. Esta situação afetou maioritariamente a Touriga Franca. O verão pareceu ser mais fresco e molhado que o normal e com numerosas trovoadas. Houve algumas tempestades de granizo, que provocaram buracos enormes nas folhas, especialmente no princípio do verão, e que afetaram a parte mais alta da vinha. Lamelas foi bastante atingida. Perdemos cerca de 20% de colheita mas somente numa pequena área em volta da casa Lamelas. Em geral, a vinha recuperou impressionantemente.

Por volta do meio de Agosto, estávamos com um atraso de duas semanas para o final da maturação e início da vindima na La Rosa. Felizmente tivemos uns dias de calor intenso que ajudaram ao início da vindima. Iniciamos lentamente a 25 de Setembro, relativamente tarde em relação a anos recentes, pela mais delicada casta: a Touriga Franca. Em Bandeiras tínhamos começado praticamente um mês antes. Tivemos uns dias de sol maravilhosos, mas depois formaram-se muitas trovoadas e acabamos por ter chuva todas as tardes durante um período de cerca de duas semanas. Durante alguns dias essa chuva foi mais forte e persistente e chegámos mesmo a parar a vindima. Esta tornou-se longa e teve o seu final a 9 de Outubro.

MATURACÃO E ENGARRAFAMENTO

O vinho fermentou em pequenas cubas de inox antes do engarrafamento que aconteceu em Abril de 2015.



Informação técnica:

Envelhecimento:	Até 5 anos
Produção:	25000 gfs
Alcool:	13.3 %
Acidez:	4,4 g/dm ³
Acidez Volátil:	0,3 g/dm ³
Ph:	3,37
SO ₂ :	69mg/dm ³
Açúcar residual:	0,6 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](https://www.facebook.com/quintadelarosa)

