

Quinta de la Rosa

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2012



IMPrensa

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

Nariz muito elegante e aristocrático onde sobressaem aromas a licor de cereja, esteva e especiarias. Muito sedoso na boca, onde a fruta preta aparece embrulhada em sabores a chocolate preto. Muito rico com taninos sedosos que lhe conferem excelente estrutura.

Neste LBV todos os seus componentes encontram-se em excelente equilíbrio, a sua doçura e generosidade é compensada pela sua fruta fresca e excelentes taninos.

NOTAS DE PRODUÇÃO

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 e pipas (cascos de carvalho de 550 litros) de madeira muito antigos. 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.

Em 2012 o Inverno e a Primavera foram extremamente secos, o que sacrificou a vinha pela não reposição dos níveis de água. A produção foi, inicialmente, muito baixa, com uma floração muito irregular, acompanhada de mau tempo. Choveu um pouco no final da Primavera, mas virtualmente nenhuma caiu durante os meses de Verão (virtualmente, pois tivemos algumas trovoadas e alguns dias de baixas pressões atmosféricas). A falta de água fez com que as uvas ficassem pequenas e concentradas demorando mais para amadurecer. A vindima começou mais tarde do que o habitual – a 16 de Setembro – e foi feita de forma gradual.

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 LBV da Quinta de la Rosa são amadurecidos em tonéis durante 4-6 anos.
Engarrafado em Abril de 2016.

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: | Pronto a beber |
| Produção: | 15.000 litros |
| Álcool: | 20,0 % |
| Acidez: | 4,36 g/dm³ |
| Acidez Volátil: | 0,27 g/dm³ |
| pH: | 3,58 |
| SO ₂ : | 108 mg/dm³ |
| Açúcar Residual: | 101 g/dm³ |

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)

