

Quinta de la Rosa

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2013



QUINTA
DE LA ROSA

IMPrensa

90 pontos – Wine Enthusiast – Jan 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.

Um aroma a fruta madura, violetas e especiarias caracterizam este vibrante LBV.
Um vinho excepcionalmente complexo e rico mas em plena harmonia, cheio de vida e muito longo.

NOTAS DE PRODUÇÃO

Tivemos boas chuvas de Inverno em comparação com o ano anterior (de seca), permitindo o reabastecimento de água nas vinhas, mas resultando na queda de alguns muros, nomeadamente na estrada de acesso à Casa Amarela. Tal como no resto da Europa, tudo aconteceu um pouco mais tarde e, apesar de alguns picos de calor extremo, a vinha não sofreu demasiadamente.

O Verão foi quente e bonito. Ficámos na expectativa de que a baixa pluviosidade ocorrida no final de Agosto pudesse estimular o amadurecimento das uvas; mas elas demoraram o seu tempo e acabamos por começar a vindimar cerca de 10 dias mais tarde do que nos últimos anos. O tempo esteve perfeito até ao dia 27 de Setembro, quando chuvas fortes acabaram por chegar, o que obrigou a uma paragem de quase uma semana na vindima. As uvas, contudo, aguentaram-se bem e não revelaram sinais de apodrecimento. A chuva acabou por ter pouco impacto na qualidade em geral. O enólogo Jorge Moreira atestou que a qualidade do vinho feito com as uvas vindimadas depois da chuva é muito semelhante ao feito antes.

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 Abril de 2017.

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:	19,5 %
Acidez:	4,12 g/dm³
Acidez Volátil:	0,26 g/dm³
pH:	3,56
SO ₂ :	112 mg/dm³
Açúcar Residual:	98 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)

