

# La Rosa

## RESERVA TINTO DOC DOURO 2014



QUINTA  
DE LA ROSA

### IMPrensa

93 pts Wine and Spirits, Dezembro 2017 – Best Portugal Table Wine  
92 pt Wine Enthusiast Fevereiro 2017

### CASTAS

Touriga Nacional (60%) e mistura de castas provenientes de Vinhas Velhas (40%).

### SUGESTÕES PARA PROVA

Pode ser bebido agora ou envelhecido em garrafa até 10 anos.  
Acompanha preferencialmente pratos de carne fortes, enchidos ou queijo da Serra.

### NOTAS DE PROVA

Na Quinta de la Rosa procuramos fazer vinhos harmoniosos, elegantes e que expressem a vinha e as uvas (*terroir*) na garrafa.

Nariz muito rico e complexo onde todos os aromas estão tão bem integrados que o tornam difícil de definir, mas onde a fruta madura e as notas florais dominam. Na prova mostra-se generoso e envolvente, com ligeiras impressões de baunilha e frutos secos que contribuem para a complexidade e comprimento de prova deste belo vinho. Os taninos muito gordos e macios equilibram a doçura conferida pela fruta bem madura. O La Rosa reserva 2014 é um Douro puro, potente e estruturado mas ao mesmo tempo elegante e muito acessível

### 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 primara 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. Trabalhamos segundo os padrões da Norma BRC – British Retail Consortium (Referencial Global para a Segurança Alimentar). 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

Maioritariamente fermentado em tradicionais lagares de granito com pisa a pé. O vinho estagiou em barricas de carvalho francês.  
Engarrafado em Agosto de 2016.



### Informação técnica:

Envelhecimento:	<b>10 ou mais anos</b>
Produção:	<b>8.000 Litros</b>
Álcool:	<b>14,5 %</b>
Acidez:	<b>5,6 g/dm<sup>3</sup></b>
Acidez Volátil:	<b>0,8 g/dm<sup>3</sup></b>
pH:	<b>3,61</b>
SO <sub>2</sub> :	<b>103 mg/dm<sup>3</sup></b>
Açúcar Residual:	<b>0,9 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)

