

Quinta de la Rosa

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2011



QUINTA
DE LA ROSA

IMPRESA

90 pontos . Wine Spectator . 1000 vinhos abaixo de 98 pontos, Janeiro 2016
90 pontos . Wine Enthusiast . Outubro 2015

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

Este LBV produzido a partir da mítica vindima de 2011 é um autêntico Vintage. Opaco de cor, com um aroma clássico, denso e complexo. Cheio de fruta (amoras, cassis, ameixa), acompanhada por notas florais e de especiarias. Na boca é enorme mas elegante, onde os sabores a fruta fresca equilibram a sua densidade. Taninos da maior qualidade possível, que lhe conferem presença e classe mas suaves como seda.

NOTAS DE PRODUÇÃO

Uma Primavera quente, quase tropical seguida de um Inverno particularmente húmido e chuvoso, que provocou um grande crescimento de vegetação na vinha e levou a uma das colheitas mais prematuras de sempre. Os meses de Verão foram quentes e secos com dois dias de chuva no final de Agosto, o que originou as condições ideais para que as uvas amadurecessem e se desenvolvessem. A vindima começou a 19 de Agosto e prolongou-se durante dois meses; ao longo desse período foi interrompida diversas vezes, de forma a que as uvas fossem apanhadas em estado de maturação ideal. As condições foram perfeitas, tendo resultado em uvas com excelente qualidade e concentração. O ano de 2011 é visto como um dos melhores anos de sempre na região do Douro.

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.

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 2015.

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.

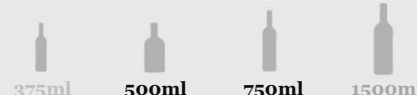


Informação técnica:

Envelhecimento:	Pronto a beber
Produção:	15.000 litros
Álcool:	20,0 %
Acidez:	4,62 g/dm ³
Acidez Volátil:	0,34 g/dm ³
pH:	3,67
SO ₂ :	123 mg/dm ³
Açúcar Residual:	104 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



Quinta de la Rosa

PORTO LATE BOTTLED VINTAGE 2011



QUINTA
DE LA ROSA

IMPrensa

90 pontos . Wine Spectator – 1000 vinhos abaixo de 98 pontos, Janeiro 2016

90 pontos . Wine Enthusiast . Outubro 2015

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

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.

Este porto dá imenso prazer se bebido de imediato, mas ao mesmo tempo, vai envelhecer muito bem durante os próximos anos.

NOTAS DE PROVA

Este LBV produzido a partir da mítica vindima de 2011 é um autêntico Vintage. Opaco de cor, com um aroma clássico, denso e complexo. Cheio de fruta (amoras, cassis, ameixa), acompanhada por notas florais e de especiarias. Na boca é enorme mas elegante, onde os sabores a fruta fresca equilibram a sua densidade. Taninos da maior qualidade possível, que lhe conferem presença e classe mas suaves como seda.

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.

Uma Primavera quente, quase tropical seguida de um Inverno particularmente húmido e chuvoso, que provocou um grande crescimento de vegetação na vinha e levou a uma das colheitas mais prematuras de sempre. Os meses de Verão foram quentes e secos com dois dias de chuva no final de Agosto, o que originou as condições ideais para que as uvas amadurecessem e se desenvolvessem. A vindima começou a 19 de Agosto e prolongou-se durante dois meses; ao longo desse período foi interrompida diversas vezes, de forma a que as uvas fossem apanhadas em estado de maturação ideal. As condições foram perfeitas, tendo resultado em uvas com excelente qualidade e concentração. O ano de 2011 é visto como um dos melhores anos de sempre na região do Douro.

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 2015.

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:	4,62 g/dm ³
Acidez Volátil:	0,34 g/dm ³
pH:	3,67
SO ₂ :	123 mg/dm ³
Açúcar Residual:	104 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

