



QUINTA DE LA ROSA

PRODUÇÃO

Castas tradicionais do Douro- 60% Viosinho, 25% Rabigato e 5% Gouveio mais 10% de mistura de castas de vinhas velhas que inclui Arinto e Codega do Larinho. Parte da fermentação e envelhecimento decorreu em barricas de carvalho francês (50%), sendo a restante em pequenas cubas inox. Engarrafamento em abril de 2020.

TERROIR

O Douro apesar de ser uma região muito antiga ainda tem, graças à sua grande dimensão e enorme diversidade de terroirs muito por explorar. A Quinta de La Rosa é um bom exemplo desta diversidade, com vinhas desde os cerca de 100 m, junto ao rio no imponente Vale do Inferno, até aos 500 metros de altitude na vinha de Lamelas. Temos também diversas exposições solares nascente, norte e sul e grande diversidade de castas. Sempre com uma vista privilegiada para o rio Douro, todas as uvas da Quinta são de letra A - o melhor que a região tem para oferecer.

Os solos pobres e xistosos, combinados com uma topografia bastante variada, favorecem vinhos encorpados com ótimos níveis de mineralidade, acidez e frescura. Esta combinação de complexidade e potencia, que se consegue quando temos boas maturações, e elegância e frescura tão características na nossa Quinta tornaram os nossos vinhos famosos. Os nossos vinhos têm elegância na expressão do terroir sem exageros na maturação, extração, tanino ou madeira.

Os brancos da La Rosa caracterizam-se pelas notas florais e cítricas, com bom equilíbrio de fruta.

VINDIMA

O inverno e a primavera foram bastante secos com pouca chuva. Felizmente a onda de calor que assolou a Europa não afetou o Douro, sendo um verão quase perfeito com chuva no dia 25 de agosto - ideal para refrescar as vinhas. A chuva foi seguida por um calor anormal, com temperaturas muito acima dos 30°C, assim a vindima não tardou muito. Tal como em anos anteriores, mantivemos um controlo apertado da maturação esperando o momento certo para vindimar as diferentes vinhas.

Como resultado do verão mais fresco, as uvas brancas preservaram a sua acidez, o que significa que os vinhos tiveram uma excelente maturação, mas com o pH relativamente baixo - uma novidade para nós. A combinação de uma boa concentração com uma frescura ótima permitirá que estes vinhos envelheçam muito bem.

NOTAS DE PROVA

Vinho complexo com frutas de caroço, algumas notas herbáceas, tudo sustentado por uma boa mineralidade. O paladar é sóbrio com uma ótima tensão. Os frutos maduros são envolvidos por notas cítricas que lhe conferem elegância.

Este é o La Rosa Reserva Branco com maior potencial de envelhecimento de todos os que foram produzidos até hoje. É um vinho que pode ficar guardado na cave durante algum tempo, com a garantia que irá proporcionar um grande prazer ao prová-lo nos anos que se seguem.

Informação técnica:

Envelhecimento	Álcool	Produção	Acidez	Açúcar Residual	pH
Agora - 5 years	13.1%	33,000 garrafas	5.9 g/dm ³	2.5 g/dm	3.27



DOC RESERVA
BRANCO

2019



375ml



750ml