

# Quinta de la Rosa

## PORTO TAWNY



QUINTA  
DE LA ROSA

### 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 ser bebido agora ou até 3 anos depois de engarrafado.  
Funciona muito bem antes (aperitivo; servido fresco) e depois da refeição (digestivo).

### NOTAS DE PROVA

O Quinta de la Rosa Tawny revela sabor a avelã e uma complexidade raramente encontrada neste tipo de Portos. Comparado com o Ruby, o Tawny tem uma cor mais pálida e um estilo mais luminoso. Tem um final de boca delicado e seco, bem típico do estilo da La Rosa.

### 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.

O Porto Tawny da La Rosa é singular, na medida em que é produzido, exclusivamente, com uvas de vinhas de categoria A, habitualmente usadas para produção de LBV e Vintage. Caso raro, tendo a maioria dos Tawny uvas de categoria B a D e, portanto, menos concentrados.

### 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

Este é um Tawny jovem, que foi envelhecido em pipas de modo a estar em elevado contacto com o oxigénio para ganhar uma aparência e um sabor mais velhos. Resulta de uma mistura de *stocks*, o que lhe confere o seu estilo característico e o mesmo de ano para ano.

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.

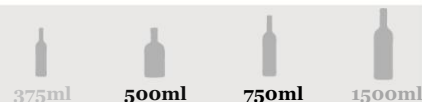


### Informação técnica:

Envelhecimento:	<b>Pronto a beber</b>
Produção:	<b>Regular</b>
Alcool:	<b>19,5 %</b>
Acidez:	<b>4,00 g/dm<sup>3</sup></b>
Acidez Volátil:	<b>0,30 g/dm<sup>3</sup></b>
pH:	<b>3,55</b>
SO <sub>2</sub> :	<b>110 mg/dm<sup>3</sup></b>
Açúcar Residual:	<b>100-110 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://facebook.com/quintadelarosa)



# Quinta de la Rosa

## PORTO TAWNY



QUINTA  
DE LA ROSA

### 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 ser bebido agora ou até 3 anos depois de engarrafado.  
Funciona muito bem antes (aperitivo; servido fresco) e depois da refeição (digestivo).

### NOTAS DE PROVA

O Quinta de la Rosa Tawny revela sabor a avelã e uma complexidade raramente encontrada neste tipo de Portos. Comparado com o Ruby, o Tawny tem uma cor mais pálida e um estilo mais luminoso. Tem um final de boca delicado e seco, bem típico do estilo da La Rosa.

### 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.

O Porto Tawny da La Rosa é singular, na medida em que é produzido, exclusivamente, com uvas de vinhas de categoria A, habitualmente usadas para produção de LBV e Vintage. Caso raro, tendo a maioria dos Tawny uvas de categoria B a D e, portanto, menos concentrados.

### 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

Este é um Tawny jovem, que foi envelhecido em pipas de modo a estar em elevado contacto com o oxigénio para ganhar uma aparência e um sabor mais velhos. Resulta de uma mistura de *stocks*, o que lhe confere o seu estilo característico e o mesmo de ano para ano.

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:	<b>Pronto a beber</b>
Produção:	<b>Regular</b>
Alcool:	<b>19,5 %</b>
Acidez:	<b>4,00 g/dm<sup>3</sup></b>
Acidez Volátil:	<b>0,30 g/dm<sup>3</sup></b>
pH:	<b>3,55</b>
SO <sub>2</sub> :	<b>110 mg/dm<sup>3</sup></b>
Açúcar Residual:	<b>100-110 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)

