



QUINTA DE LA ROSA

2025 Harvest Notes

2025 was an incredibly surprising year. What started off as an extremely challenging year in the Douro, ended up with incredibly promising wines.

A long, wet spring meant that we had to be extra vigilant in the vineyard to stop the spread of mildew and thankfully, our excellent viticultural team were proactive and stepped in where necessary. The higher-than-average rainfall topped up the water table nicely which helped mitigate any stress felt by the vines during the long dry summer. The end of July saw the start of a 10-day period of extreme temperatures of over 40 °C which put the vines under significant pressure. There was virtually no rainfall during véraison and ripening leading to more stress on the vines which hastened sugar development.

Thankfully, the high temperatures abated and by the end of August we were able to hold off harvesting our reds until phenolic ripeness had been achieved. September started perfectly with a light covering of rain, followed by warm days with chilly evenings. The resulting grapes were smaller than usual but had excellent skin structure which enabled them to stay on the vine as long as was necessary. It is amazing to see how the Douro vines adapt and survive in these extreme climatic conditions thanks to a combination of generic adaption as well as improved viticultural practices.



Picking started at the recently renamed Quinta de Passagem on 21st August with the whites, which was then shortly followed by Tinto Cão on 22nd, and the Syrah on 25th. We then proceeded to harvest the exposed plots of Touriga Nacional and Touriga Franca over the last few days of August.

At Quinta de la Rosa, in the Cima Corgo, our vintage had already started with Gouveio and Viosinho being harvested on the 14th of August. Alvarinho from the same Cerejinha vineyard followed shortly thereafter. By the end of 25th August, we had finished with the whites and had started on the Roriz to make the La Rosa Leve, our light style low alcohol red. What ensued was spell of cool weather which led to a stop-start vintage as Jorge waited for the grapes to mature.

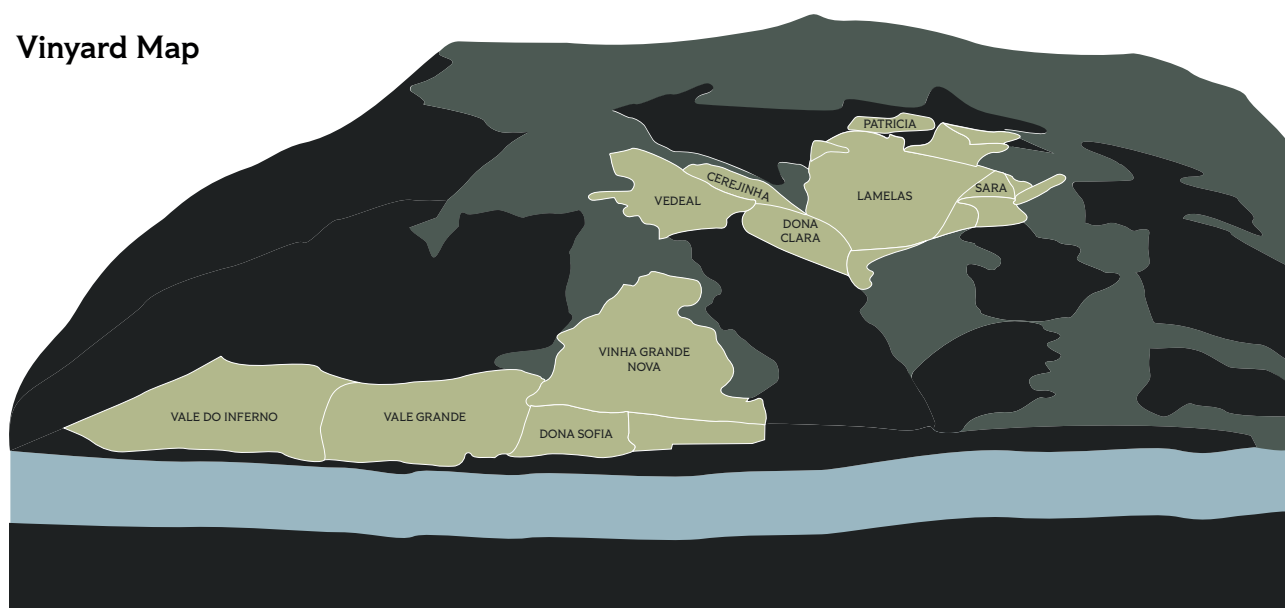
We picked Tinto Cão on the 2nd and the 4th then restarted at Passagem on 9th September, and at La Rosa on the 10th by picking the top of Lamelas. A little mist, very light rain fell on the Wednesday and over the weekend to refresh the remaining vines.

The Touriga Nacional from Vinha Grande tends to form the base of our La Rosa Grande Reserva, and fortunately it was of exceptional quality and relatively good yield. However, yields were down in other vineyards, particularly in the sun and heat exposed sites, alongside those that had been impacted by the poor weather at flowering season.

Full-service harvesting resumed on the 12th with the vineyards near the house, where the Touriga Franca was good, albeit with lower yields than customary. By 15th the weather started getting hotter, though the mornings and evenings continued to be cool.

We finished Sarah and started to pick to Vale do Inferno where progress was slow. The unmechanised, traditional dry stone terraced vineyards take a while to pick, pickers were harder to find as the harvest was in full swing across the valley.

Vinyard Map



Red Wines: The 2025 red wines stood out, showcasing hallmark floral aromas alongside layers of deep red and black fruit. Bright acidity on the palate, the wines balance smooth, refined tannins, with an impressive combination of richness and elegance. These wines are enjoyable in the short term but also have long-term aging potential.

White Wines: The 2025 Arinto and Rabigato, are marked by austerity, a strong mineral character, with impressive length and tension. Their vibrant acidity and precise structure offer excellent aging potential. Other varieties, like Alvarinho and Gouveio, are more expressive, offering rich citrus and white fruit aromatics. These wines are complex, energetic, and long on the palate, combining generosity with remarkable precision.



Ports: The wines from our very old co-planted vineyards are displaying extraordinary concentration and depth. Intense in colour, they have complex aromatics, filled with ripe fruit resulting in powerfully structured wines, which are balanced, filled with ripe tannins that have great length and complexity.



Notas da Vindima 2025

2025 foi um ano incrivelmente surpreendente. O que começou como um ano extremamente desafiador no Douro acabou por produzir vinhos com um potencial extraordinário.

Uma primavera longa e chuvosa exigiu vigilância redobrada na vinha para conter o míldio, e felizmente a nossa excelente equipa de viticultura foi proativa e interveio sempre que necessário. A precipitação acima da média ajudou a repor as reservas de água no solo, o que contribuiu para amenizar o stress das vinhas durante o longo verão seco. No final de julho, registou-se um período de 10 dias com temperaturas extremas, superiores a 40 °C, que colocou grande pressão nas vinhas. Durante a fase de maturação, praticamente não houve chuva, o que aumentou ainda mais o stress hídrico, acelerando o desenvolvimento dos açúcares.

Felizmente, as temperaturas extremas diminuíram e, no final de agosto, conseguimos adiar a vindima das castas tintas até que a maturação fenólica fosse atingida. Setembro começou de forma perfeita, com uma ligeira precipitação seguida de dias quentes e noites frescas. As uvas colhidas foram mais pequenas do que o habitual, mas apresentavam uma excelente estrutura, o que permitiu que permanecessem na videira o tempo necessário. É impressionante observar como as vinhas do Douro se adaptam e sobrevivem a condições climáticas tão extremas, graças a uma combinação de adaptação genética e práticas vitivinícolas inovadoras.

A vindima começou na recente renomeada Quinta de Passagem, a 21 de agosto com as castas brancas, seguida pela colheita do Tinto Cão, a 22 de agosto e da casta Syrah a dia 25. Nos últimos dias de agosto, começámos a vindimar as parcelas expostas de Touriga Nacional e Touriga Franca.



Na Quinta de La Rosa, no Cima Corgo, a vindima já tinha começado a 14 de agosto com a colheita da casta Gouveio e Viosinho. A casta Alvarinho, da mesma vinha da Cerejinha, foi colhida pouco depois. Até 25 de agosto, já tínhamos terminado a colheita das castas brancas e começado a colher a casta Tinta Roriz, destinada ao La Rosa Leve, o nosso tinto de estilo leve e baixo teor alcoólico. Seguiu-se um período de clima mais fresco, o que levou a uma vindima com intervalos, enquanto o Jorge aguardava a maturação ideal das uvas.

Colhemos o Tinto Cão a 2 e 4 de setembro, depois retomámos a colheita na Quinta de Passagem a 9 de setembro e na Quinta de La Rosa a dia 10, começando pela parte superior da vinha, Lamelas. Uma leve neblina e chuvas muito ligeiras caíram na quarta-feira e ao longo do fim de semana, refrescando as vinhas restantes.

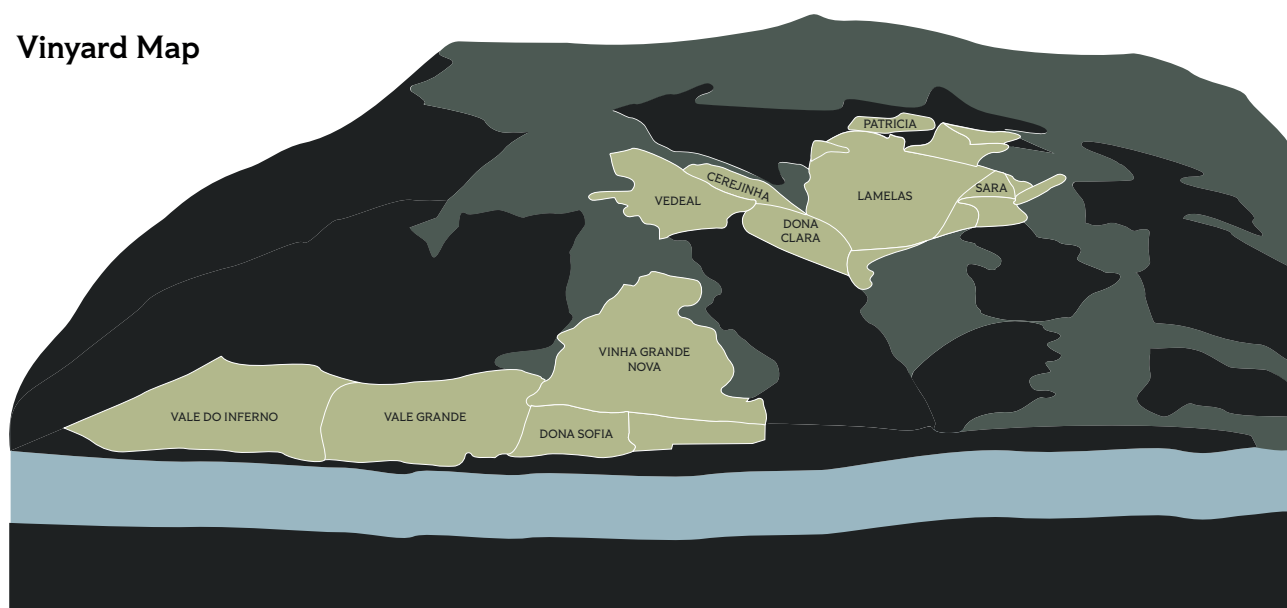
A casta Touriga Nacional da Vinha Grande, que geralmente serve de base para o nosso La Rosa Grande Reserva estava, felizmente, de qualidade excepcional e com um rendimento relativamente bom. No entanto, os rendimentos foram mais baixos noutras vinhas, particularmente nas parcelas mais expostas ao sol e ao calor, bem como naquelas afetadas pelo mau tempo durante a floração.

A vindima em pleno recomeçou ao dia 12 de setembro nas vinhas junto à casa, onde a casta Touriga Franca mostrou boa qualidade, embora com produções inferiores às habituais. A partir do dia 15, o tempo começou a aquecer novamente, embora as manhãs e noites se mantivessem frescas.

Terminámos a vinha da Sarah e começámos a colheita da vinha Vale do Inferno, onde o progresso foi mais lento. As vinhas tradicionais de socacos, não mecanizadas, demoram mais tempo a ser vindimadas, e a mão-de-obra escasseava devido ao pico da vindima em todo o vale do Douro.

Felizmente, não houve mais interrupções e terminámos a vindima na Quinta de La Rosa, na terça-feira, dia 30 de setembro, quando o Kit recebeu o “ramo” que simboliza o fim da vindima.

Vinyard Map



Vinhos Tintos: Os vinhos tintos de 2025 destacam-se pelas notas florais características, aliadas aos aromas de frutos vermelhos e pretos bastante intensos. Com uma acidez viva no paladar, os vinhos equilibram os taninos suaves e refinados com uma impressionante riqueza e elegância. São vinhos que dão prazer para consumo a curto prazo, mas com grande potencial de envelhecimento.

Vinhos Brancos: O Arinto e o Rabigato de 2025 apresentam um perfil mais austero, com forte carácter mineral, um impressionante comprimento de boca e tensão. A sua acidez vibrante e a estrutura precisa oferecem uma excelente capacidade de guarda. Outras castas, como Alvarinho e Gouveio, mostram-se mais expressivas, com aromas cítricos e de frutas brancas. São vinhos complexos, enérgicos e longos no paladar, combinando generosidade com notável precisão de aromas e sabores



Portos: Os vinhos provenientes das nossas vinhas muito velhas, estão a revelar uma concentração e profundidade extraordinárias. Intensos na cor, apresentam aromas complexos, repletos de fruta madura, resultando em vinhos poderosamente estruturados, equilibrados e com taninos bem maduros. Proporcionam grande persistência e complexidade.

