



2026

HARVEST

NOTES

QUINTA DE LA ROSA



2026 was a surprisingly good year, despite the numerous challenges we faced throughout the growing season.

What began with an exceptionally wet winter ultimately provided the vines with valuable reserves for a long, hot and dry summer and subsequent very early harvest.

December through to February was extremely wet, among the wettest we have experienced in recent years, and at one point the road to La Rosa from Pinhão was closed due to the amount of rainfall. However, this abundance of water proved to be a gift, giving the vines plenty of vigour and deep reserves heading into spring. As March arrived, the rain abated and we were rewarded with a warm, dry period that continued through budburst in excellent conditions. Flowering followed similarly favourable weather, with warm, settled conditions resulting in a strong fruit set and plenty of bunches. April remained dry, with persistent high pressure keeping the rain systems away from the valley. Throughout this period we were fortunate to not have to treat the vineyard very much.



From June onwards, the weather became increasingly hot. A series of extreme heatwaves settled over the Douro, accompanied by minimal rainfall. July and August continued in the same vein - dry, with the occasional period of extreme temperature putting pressure on the vines. This combination accelerated ripening and brought the start of vindima forward, we began picking Viosinho on 7th August, shortly followed by Bastardo, before pausing to allow the remaining varieties to develop further.



After several days of the most intense heat of the season on the 16th and 17th, the harvest began in earnest on the 18th with the Alvarinho, followed by Arinto and Rabigato. Thankfully, the heat then broke and a few days of rain moved through the valley, providing a welcome respite and allowing us to pick the Codega under cooler conditions.

The whites were particularly impressive this year, although they carried slightly higher alcohols as a result of the elevated temperatures, which Jorge had to stay on top of adjust in the winery. The Arinto stood out, showing excellent freshness and energy. By 25th August, all the La Rosa whites were in, along with the grapes for the rosé from Vale Grande and the Roriz from Lamelas and the new vines.

We then took a break from 27th until Monday 31st August, during which a spell of rain and cooler weather moved through the valley. This was welcome news for the vines, giving them further time to mature while allowing us to slow the pace of the harvest.

Picking resumed in Vinha Grande with the Touriga Franca, and we worked steadily through to 6th September picking the red, at which point the team took Sunday off to rest. On 9th September we started at Vedeal, which came in in excellent condition. From there, we continued steadily through the remaining vineyards, carefully balancing labour pressures with vineyard maturation, until the final day of picking on 19th September.

In general, the red grapes arrived at the winery in good condition, although the hot summer resulted in higher alcohols and relatively fragile skins, they have excellent acidity. It was a particularly strong year for Touriga Franca and Malvasia Preta. In the winery, we were particularly careful with our extractions, making full use of our new oxygen injection pump to protect the wines and support them through fermentation.



QUINTA DE PASSAGEM

2026 was a challenging year, owing to sustained periods of intense heat in the Douro Superior, which produced surprisingly good wines thanks to careful viticultural management.

The year began with an exceptionally wet winter with sustained heavy rainfall throughout January and February. This proved to be invaluable as it replenished groundwater reserves ahead of what would prove to be an extremely hot summer.

Thankfully, March brought warm, dry conditions, allowing the vines to progress smoothly from budbreak through to fruit set, with the promise of a generous crop. In other years, such high temperatures so early in the growing season might have placed considerable stress on the vines. However, the plants remained remarkably healthy and, indeed, exceptionally vigorous. June and July were once again extremely hot, something that sadly we are becoming more accustomed to each year, however the vines held up remarkably well thanks to the diligent work of Nuno and his team.

As August progressed, we had to remain particularly vigilant as intense heat spikes, could cause rapid changes in grape maturity. This was especially evident over the weekend of 17 August, when sugar levels rose dramatically, requiring us to mobilise quickly and bring forward the start of the harvest.



The Arinto and Alvarinho were picked on 18th August in the intense heat. Some of the more exposed parcels of Touriga Franca, Tinta Cão and Sousão soon followed. Fortunately, we had sufficient hands available to harvest the grapes as they reached maturity.

By 25 August, all the Touriga Franca had been harvested, leaving the Touriga Nacional and Tinto Cão still to be brought in. Rain on 27 August provided a welcome respite, allowing harvesting to resume on 28 August with Touriga Nacional and Touriga Franca, followed by further Touriga Nacional on 29 August. Tinto Cão was picked on the 31st, with the Touriga Nacional continuing into 1st and 2nd September. The final parcels were completed on Friday, with the lower-altitude Touriga Nacional picked on 3rd September and the higher-altitude fruit on 4th September.

There was some minor passerillage in the vineyard, although thankfully not enough to affect the wine. Despite finishing the vindima at a time when we would usually only just be starting, the grapes arrived at the winery in very good condition, albeit with higher potential alcohol levels, which Jorge managed expertly. We spent considerable time in the winery assessing the fruit and adapting our approach, including significantly reducing the amount of treading to keep extraction under control. Our aim was to extract as gently as possible, preserving as the much needed freshness and balance.



2026

VINDIMA

NOTES

QUINTA DE LA ROSA

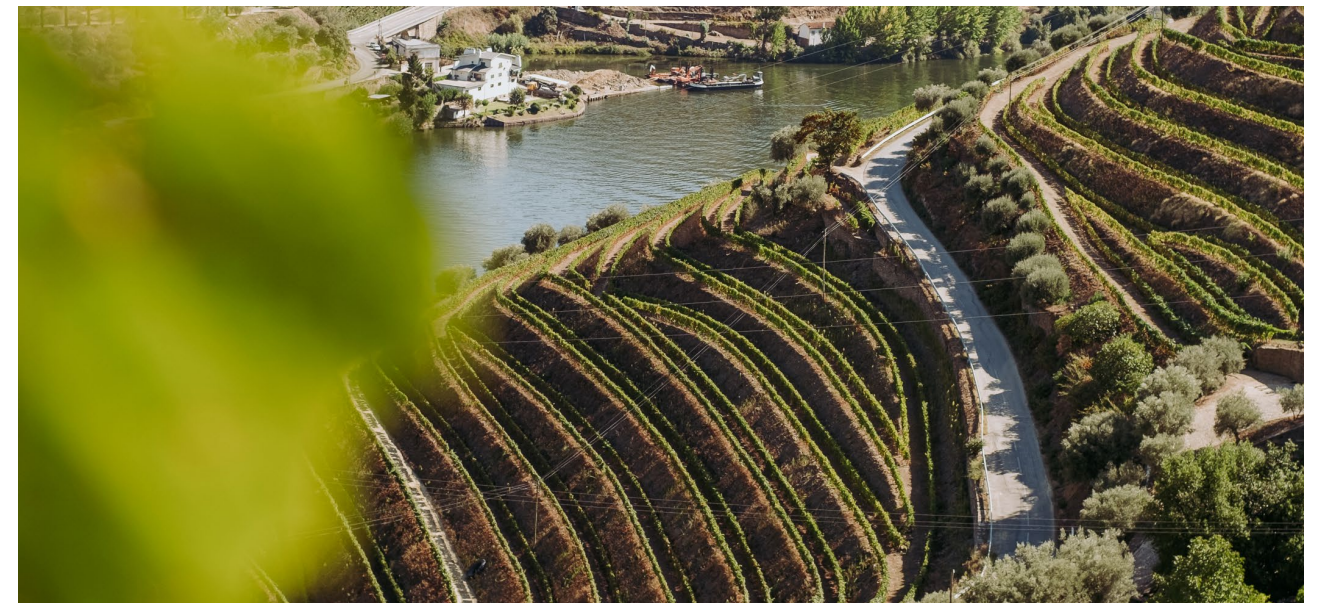


2026 foi um ano surpreendentemente bom, apesar dos inúmeros desafios que enfrentámos ao longo do ciclo vegetativo.

O que começou com um inverno excecionalmente chuvoso acabou por proporcionar às vinhas reservas valiosas para um verão longo, quente e seco, seguido de uma vindima muito precoce.

De dezembro a fevereiro, o tempo foi extremamente chuvoso, estando entre os períodos mais húmidos que temos vivido nos últimos anos. A certa altura, a estrada de Pinhão para a La Rosa chegou mesmo a estar encerrada devido ao elevado volume de precipitação. No entanto, esta abundância de água revelou-se uma dádiva, proporcionando às vinhas bastante vigor e reservas profundas à entrada da primavera. Com a chegada de março, a chuva diminuiu e fomos brindados com um período quente e seco, que se prolongou durante o abrolhamento, que decorreu em excelentes condições. A floração foi igualmente favorecida pelo bom tempo, com condições quentes e estáveis que resultaram numa boa taxa de vingamento e em muitos cachos. Abril manteve-se seco, com uma persistente situação de altas pressões a afastar os sistemas de chuva do vale. Durante todo este período, tivemos a sorte de não necessitar de realizar muitos tratamentos na vinha.

A partir de junho, o tempo tornou-se progressivamente mais quente. Uma série de ondas de calor extremas instalou-se no Douro, acompanhada de precipitação mínima. Julho e agosto mantiveram-se na mesma linha — secos, com períodos ocasionais de temperaturas extremas que exerceram pressão sobre as vinhas. Esta combinação acelerou a maturação e antecipou o início da vindima. Começámos a vindimar Viosinho a 7 de agosto, seguido pouco depois pelo Bastardo, antes de fazermos uma pausa para permitir que as restantes castas continuassem a desenvolver-se.



Após vários dias de calor particularmente intenso, nos dias 16 e 17, a vindima começou verdadeiramente no dia 18, com o Alvarinho, seguido do Arinto e do Rabigato. Felizmente, o calor quebrou-se depois e alguns dias de chuva atravessaram o vale, proporcionando um bem-vindo alívio e permitindo-nos vindimar o Códaga em condições mais frescas.

Os brancos foram particularmente impressionantes este ano, embora apresentassem teores alcoólicos ligeiramente mais elevados em resultado das temperaturas elevadas, algo que Jorge teve de acompanhar de perto e ajustar na adega. O Arinto destacou-se, revelando uma excelente frescura e energia. A 25 de agosto, todos os brancos da La Rosa já tinham sido vindimados, juntamente com as uvas destinadas ao rosé da Vale Grande e o Roriz das Lamelas e das vinhas novas.

Fizemos depois uma pausa de 27 até segunda-feira, 31 de agosto, período durante o qual um episódio de chuva e temperaturas mais frescas atravessou o vale. Esta foi uma boa notícia para as vinhas, dando-lhes mais tempo para amadurecer, enquanto nos permitiu abrandar o ritmo da vindima.

A vindima foi retomada na Vinha Grande com a Touriga Franca e trabalhámos de forma constante até 6 de setembro, vindimando as castas tintas. Nessa altura, a equipa aproveitou o domingo para descansar. No dia 9 de setembro, começámos em Vedeal, onde as uvas chegaram em excelentes condições. A partir daí, prosseguimos de forma constante pelas restantes vinhas, equilibrando cuidadosamente as necessidades de mão de obra com a maturação das uvas, até ao último dia de vindima, a 19 de setembro.

De um modo geral, as uvas tintas chegaram à adega em boas condições. Embora o verão quente tenha resultado em teores alcoólicos mais elevados e em películas relativamente frágeis, apresentaram uma excelente acidez. Foi um ano particularmente forte para a Touriga Franca e a Malvasia Preta. Na adega, tivemos especial cuidado com as extrações, utilizando plenamente a nossa nova bomba de injeção de oxigénio para proteger os vinhos e ajudá-los durante a fermentação.



QUINTA DE PASSAGEM

2026 foi um ano desafiante, devido aos períodos prolongados de calor intenso no Douro Superior, que, graças a uma gestão vitícola cuidadosa, resultou em vinhos surpreendentemente bons.

O ano começou com um inverno excecionalmente chuvoso, com precipitação intensa e persistente durante janeiro e fevereiro. Isto revelou-se inestimável, permitindo repor as reservas de água no solo antes daquele que viria a ser um verão extremamente quente.

Felizmente, março trouxe condições quentes e secas, permitindo que as vinhas evoluíssem de forma regular desde o abrolhamento até ao vingamento, com a perspetiva de uma colheita generosa. Noutros anos, temperaturas tão elevadas e tão cedo no ciclo vegetativo poderiam ter colocado as vinhas sob uma pressão considerável. No entanto, as plantas mantiveram-se notavelmente saudáveis e, de facto, excecionalmente vigorosas. Junho e julho voltaram a ser extremamente quentes, algo a que, infelizmente, nos estamos a habituar cada vez mais a cada ano. Ainda assim, as vinhas resistiram extraordinariamente bem, graças ao trabalho diligente de Nuno e da sua equipa.

À medida que agosto avançava, tivemos de nos manter particularmente vigilantes, uma vez que picos intensos de calor poderiam provocar alterações rápidas na maturação das uvas. Isto foi especialmente evidente durante o fim de semana de 17 de agosto, quando os níveis de açúcar aumentaram dramaticamente, obrigando-nos a mobilizar rapidamente a equipa e a antecipar o início da vindima.



O Arinto e o Alvarinho foram vindimados a 18 de agosto, sob calor intenso. Seguiram-se rapidamente algumas das parcelas mais expostas de Touriga Franca, Tinto Cão e Sousão. Felizmente, dispúnhamos de mão de obra suficiente para vindimar as uvas à medida que atingiam a maturação.

A 25 de agosto, toda a Touriga Franca já tinha sido vindimada, ficando ainda por colher a Touriga Nacional e o Tinto Cão. A chuva de 27 de agosto proporcionou um bem-vindo alívio, permitindo retomar a vindima a 28 de agosto com Touriga Nacional e Touriga Franca, seguida de mais Touriga Nacional a 29 de agosto. O Tinto Cão foi vindimado no dia 31, enquanto a Touriga Nacional continuou a ser colhida nos dias 1 e 2 de setembro. As últimas parcelas foram concluídas na sexta-feira, com a Touriga Nacional das zonas de menor altitude a ser vindimada a 3 de setembro e as uvas das zonas de maior altitude a 4 de setembro.

Registou-se algum passerillage ligeiro na vinha, embora, felizmente, não em quantidade suficiente para afetar o vinho. Apesar de termos terminado a vindima numa altura em que, normalmente, estaríamos apenas a começar, as uvas chegaram à adega em muito boas condições, embora com teores de álcool potencial mais elevados, que Jorge geriu de forma exemplar. Passámos bastante tempo na adega a avaliar as uvas e a adaptar a nossa abordagem, incluindo uma redução significativa do número de pisa, de forma a manter a extração sob controlo. O nosso objetivo foi extrair da forma mais suave possível, preservando a tão necessária frescura e equilíbrio.

UNTIL
NEXT
HARVEST