



QUINTA DE LA ROSA

PRODUÇÃO

Castas tradicionais do Douro – 50% Viosinho, 30% Gouveio, e 20% Arinto. Parte da fermentação e envelhecimento decorreu em barricas de carvalho francês (50%), sendo a restante em pequenas cubas inox. Engarrafamento em maio de 2023.

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 foi relativamente seco e quente, pelo que o lençol freático ainda estava raso na Primavera. Tivemos uma boa brotação e floração, pelo que as produções pareceram promissoras, mas as ondas de calor do Verão atingiram-nos gravemente. Picos de calor chegavam com intervalos de temperaturas relativamente mais baixas. No entanto, a vila do Pinhão atingiu 47°C, considerada a temperatura mais elevada de sempre. Foi muito importante ser-se flexível na vindima, com uma abordagem específica do local a vindimar para permitir que certas videiras fossem vindimadas, enquanto outras eram deixadas nas vinhas a amadurecer.

A vindima de 2022 poderá ser caracterizada como uma colheita a dois tempos. O primeiro como sendo muito quente e intenso, focado na escolha rápida e flexível, enquanto se trabalhava sujeito às ondas de calor. O segundo, menos intenso, após a chuva em meados de setembro. O Jorge Moreira mostrou-se mais positivo no final da colheita do que no início, concluindo que 2022 surpreendeu-nos.

NOTAS DE PROVA

Um vinho com excelente frescura e complexidade, manifestando um perfume floral e notas de pêssego e frutos cítricos. A frescura e volume de boca está bem presente. Apresenta-se com um final longo e repleto de tensão. Um vinho elegante.

Informação técnica:

Envelhecimento	Álcool	Produção	Acidez	Açúcar Residual	pH
Agora - 5 years	12.5%	26,500 garrafas	5.8 g/dm ³	0.74 g/dm	3.25



BRANCO DOC
DOURO

2022



750ml



QUINTA DE LA ROSA

PRODUCTION

Indigenous grape varieties from old vines – 60% Viosinho, 30% Gouveio, and 20% Arinto.

The wine was partially fermented in stainless steel with the remainder of the fermentation in french oak. It spent a further 8 months in oak before being bottled in April 2023.

TERROIR

Still largely unexplored, the terroir in the Douro offers incredible opportunity. None more so than La Rosa's, whose vines rise dramatically out of the river with the imposing Vale do Inferno vineyard, and climb steadily upwards to top out at 500m with Lamelas, whose magnificent views overlook the very heart of the region. The estate's grapes are category A – the very best the Douro has to offer.

Schist and granite soils along with the extremely varied topography enable the white wines to have remarkable acidity, minerality, and freshness. La Rosa's whites are characterised by their floral, citric notes and balanced fruit.

VINTAGE

Winter was relatively dry and warm so the water table still low coming into spring. We had a good budding and flowering and yields looked promising. Avoided the hail storms this year, which in fact seemed to be fewer, but in summer heatwaves hit us badly. Wave after wave of hot weather with cooler patches in between and temperatures highest ever once in Pinhão at 47C.

The result of this challenging build up to harvest was that there was extreme uneven ripening in the vineyards with grapes ranging from very ripe to green. La Rosa's 2022 Vin-dima could be characterised as a harvest of two halves. The first being hot and intense with a focus on picking quickly and flexibly, trying to work alongside the heat. The second half was less intense, following rain in mid-September.

TASTING NOTES

A wine with excellent complexity and freshness, showing floral aromas alongside peach notes and citric elements. Freshness and richness on the palate are both present. It has a long finish with great tension. A very elegant wine.

Technical information/ingredients:

Alcohol	Total Acidity	Total Sugars	pH
12.5% ± 0,5	6.0 g/L (tartaric acid)	0.60 g/L	3.25

Nutritional Information (typical values for 100 ml):

Alcohol	Sugars	Energetic Value	Suitable for vegans	Gluten
11 g	0.06g	313 KJ/70Kcal	Yes	Free



DOC RESERVA WHITE
WINE

2022



375ml

750ml