



QUINTA DE LA ROSA

PRODUCTION

50% Touriga Nacional, 47% Touriga Franca, and 3% mixed field planted old vines. Foot trodden in granite lagares for an evening before being transferred to stainless-steel vats for fermentation. Matured for 20 months in new (40%) and used (60%) French oak casks. Bottled in April 2024.

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 soil along with the extremely varied topography enable rich, full bodied wines to have remarkable acidity, minerality, and freshness. And it is this for which La Rosa has become renown; elegant wines that express terroir in bottle without too much extraction, tannin, oak.

The majority of La Rosa Reserva Red's grapes come from the Estate's very best vineyards; namely that of Vale do Inferno and Vinha Grande.

VINTAGE

The winter months saw plenty of rain which replenished the water table and helped the vineyards recover. There were a few thunderstorms in late spring which mostly affected our Vedeal vineyards. Whilst most of western Europe was burning, the Douro experienced a relatively cool summer with normal temperatures. At the end of August we had some days of extreme temperatures but by the 28th the heat had calmed down giving ideal ripening conditions.

We had two periods of rain during September which meant we had to start and stop picking more than normal. Thanks to good viticultural practices, the grapes held up remarkably well and, despite the rain, there was virtually no sign of any rot.

TASTING NOTES

With a deep ruby colour, this wine is defined by the complexity of its aromas. It shows aromas of red woodland fruits and fragrant herbs, with a finish of spices. It balances the richness of ripe fruit with the rigor of tannins and acidity. A perfect balance between power and elegance, which is typical of great Douro wines.

Technical information/ingredients:

Alcohol	Total Acidity	Total Sugars	pH
14% ± 0,5	5.5 g/L (tartaric acid)	0.60 g/L	3.63

Nutritional Information (typical values for 100 ml):

Alcohol	Sugars	Energetic Value	Suitable for vegans	Gluten
11.2 g	0.60g	333 KJ/80Kcal	Yes	Free
Allergens				
Contains sulphites				



DOC GRANDE RESERVA
RED WINE

2021





QUINTA DE LA ROSA

PRODUÇÃO

50% Touriga Nacional, 47% Touriga Franca, e 3% mistura de castas de vinhas velhas. Uvas pisadas a pé em lagar de granito granito, envelhecimento de 20 meses em barricas de carvalho francês (40% delas novas). Engarrafado em abril de 2024.

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.

A maior parte das uvas deste vinho é proveniente das melhores vinhas da quinta, nomeadamente o Vale do Inferno e a Vinha Grande.

VINDIMA

Chuvas abundantes nos meses de inverno reabasteceram o lençol freático, o que foi bom para a vinha. Enquanto a maior parte da Europa Ocidental ardia, o Douro experimentou um verão relativamente fresco com temperaturas normais. No final de agosto tivemos alguns dias de temperaturas extremas, mas no dia 28 o calor já havia acalmado dando condições ideais de amadurecimento. Foi emocionante ver as nossas vinhas recém-plantadas a começarem a produzir especialmente o Alvarinho que foi vindimado a 26 de Agosto.

Seguiu-se uma colheita complicada e demorada devido aos períodos de chuva. Felizmente, somos pequenos o suficiente para iniciar e parar a vindima, certificando-nos que colhemos as uvas apenas quando estão prontas. Finalmente terminamos na segunda-feira, 4 de outubro. Graças às boas práticas de viticultura, as uvas resistiram muito bem e, apesar da chuva, praticamente não havia sinais de apodrecimento. O nosso enólogo, Jorge Moreira, está satisfeito com a qualidade geral.

NOTAS DE PROVA

Com uma profunda cor rubi, este vinho é marcado pela sua complexidade de aromas. Destacam-se os aromas a frutos vermelhos do bosque e ervas aromáticas, num final de notas de especiarias. Combina a doçura das uvas bem maduras com o rigor dos taninos e da acidez. Um equilíbrio perfeito entre a potência e a elegância tão típica dos grandes vinhos do Douro.

Technical information/ingredients:

Alcohol	Total Acidity	Total Sugars	pH
14% ± 0,5	5.5 g/L (tartaric acid)	0.60 g/L	3.63

Nutritional Information (typical values for 100 ml):

Alcohol	Sugars	Energetic Value	Suitable for vegans	Gluten
11.2 g	0.60g	333 KJ/80Kcal	Yes	Free
Allergens				
Contains sulphit				



RESERVA TINTO DOC
DOURO

2021

