

Quinta de la Rosa

VINTAGE PORT 2009



IMPrensa

93 Pts Wine Spectator, Março de 2012

91 Pts Wine Enthusiast, Dezembro de 2011

VARIEDADE DE CASTAS

Produzido com uvas de variedade Touriga Nacional, Touriga Franca, Souzão e Tinta Roriz selecionadas das melhores parcelas da Quinta.

SUGESTÕES PARA PROVA

Digestivo com queijo, chocolates ou simples.

NOTAS DE PROVA

Jorge estava determinado em produzir um Porto Vintage de 2009, para isso, ele concentrou-se em algumas vinhas específicas de forma a certificar-se que conseguia o "ponto de maturação perfeito". É um vinho de Porto com uma cor escura e profunda, com muita concentração e complexidade, cheio de fruta com aromas a amora e esteva, que são de se esperar num Vintage novo. O brandy foi bem integrado com o "vinho" para que não haja uma sensação de queimadura. O resultado final é um Porto Vintage equilibrado, rico e maduro, mas mantendo a frescura e elegância num final longo e persistente.

Todos os nossos vinhos do Porto reflectem o estilo da La Rosa, ligeiramente mais secos, sem a doçura exagerada que é frequentemente associada aos Portos. É um vinho do Porto bem definido com taninos e madeira bastante suaves. Na garrafa este vinho expressa o equilíbrio e a harmonia das vinhas da La Rosa.

NOTAS DE PRODUÇÃO

O ano de 2009 foi um ano extremamente seco, e com uma precipitação de apenas 280 mm entre Janeiro e Setembro. Os primeiros meses do Verão foram bastante frescos mas em Agosto e Setembro as temperaturas subiram bastante, acelerando as maturações e antecipando a vindima numa semana, relativamente aos anos anteriores. Foi um ano com níveis de açúcares mais elevados e houve uma ligeira quebra na produção, principalmente nas vinhas de cotas baixas. Felizmente a maioria das vinhas da Quinta de la Rosa estão plantadas em encostas e meias encostas.

A vindima de 2009 foi cheia de desafios com condições extremas. Felizmente o conhecimento profundo que temos das nossas vinhas permitiu-nos contornar essas dificuldades, tornando-se 2009 num ano de excelente qualidade.

PROCESSO DE MATURAÇÃO E ENVELHECIMENTO

A produção mais complexa de 2009 foi armazenada em cascos de 25 pipas durante 18 meses e foi engarrafado sem qualquer tipo de filtração ou estabilização em Junho de 2011.



Informação técnica:

Envelhecimento:	Até 20 anos ou mais
Produção:	5 000 garrafas
Alcool:	20 %
Acidez Total:	4,99 g/dm³
Acidez Volátil:	0,2 g/dm³
Ph:	3,5
SO ₂ :	104 mg/dm³
Açúcar Residual:	91 g/dm³

morada: 5085-215 Pinhão | Portugal
telef: (+351) 254 732 254
fax: (+351) 254 732 346

email: mail@quintadelarosa.com
website: www.quintadelarosa.com
facebook: [facebook.com/quintadelarosa](https://www.facebook.com/quintadelarosa)



PORTO



VINHO



AZEITE