



LA ROSA 2008

A Quinta de La Rosa produz pequenas quantidades de vinho do Douro de alta qualidade e ao contrário da maioria dos produtores dos vinhos do Douro e do Porto, tudo é feito na quinta, desde a colheita ao engarrafamento, beirando sempre a perfeição. Este blend, após a colheita manual, a fermentação aconteceu com temperatura controlada. Em seguida o vinho descansou em carvalho francês por 12 meses. Um ótimo exemplar de um típico tinto do Douro!

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
-----------------	-------	-------------	-------

Terroir

País	Portugal
Região	Douro
Produtor	Quinta de La Rosa
Safra	2008

Elaboração

Uva	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca e Tinta Roriz
Teor Alcoólico	14,2%
Amadurecimento	12 meses em barris de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual	Vermelho rubi brilhante.
Olfativo	Aroma complexo com uma boa combinação entre notas vegetais e frutas vermelhas maduras.
Gustativo	Frutado, equilibrado, persistente, com taninos maduros que lhe conferem um frescor especial.
Harmonização	Ideal com pratos elaborados com carnes vermelhas ou massas

Serviço

Temperatura de Serviço	14/16°
Estimativa de Guarda	Pronto ou + 3 anos

Do Produtor

A Quinta de La Rosa situada à margem direita do rio Douro, foi comprada e oferecida como presente de batismo à Claire Feueheerd (avó de Sophia) em 1906. Atualmente a Quinta é dirigida por Sophia e Tim Bergqvist. Pai e filha contam com a preciosa ajuda do enólogo Jorge Moreira nos negócios da vinícola, que se encontra na posse da família há mais de 100 anos. Jorge Moreira foi eleito em 2009 o Enólogo do Ano pela Revista dos Vinhos (uma versão da inglesa Decanter em Portugal).