Quinta de La Rosa

Portogallo - Porto - Pinhão

COLHEITA

in prevalenza Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão e Tinta Roriz

Zona di produzione: Pinhão
Terreno: vigneti terrazzati in pietra a secco
Vendemmia: manuale
Vinificazione: le uve vengono accuratamente selezionate prima di essere pressate in lagares di granito
Affinamento: in vecchie botti di rovere da 550l per 8 anni prima dell'imbottigliamento
Colore: rosso scuro intenso
Profumo: liquirizia, cioccolato nero e aromi di vaniglia
Sapore: fruttato e vibrante
Grado Alcolico: 19% vol

QUINTA
DE LA ROSA

Proprietà / Fondatori Philippe e Sophia Bergqvist / Claire Feuerheerd
Inizio Attività 1906
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 55
Bottiglie prodotte 70.000 (Porto)

La famiglia Bergqvist ha iniziato a produrre Porto fin dal 1815 anche se Quinta de la Rosa venne acquistata solo nel 1906 come regalo per Claire Feuerheerd, nonna di Sophia Bergqvist attuale gestrice dell'azienda. La società Feuerheerd venne venduta negli anni trenta ma La Rosa rimase invece in mano a Claire fino al 1988 anno nel quale Sophia e suo padre Tim decisero insieme di rilanciare Quinta de la Rosa. Fin dai primi anni novanta la famiglia Bergqvist è stata inoltre tra i pionieri nella produzione di vini rossi e bianchi (oltre ai Porto) e per questo è stato creato il "negoce" Vale da Clara per poter sviluppare la crescita dei vini tradizionali. Nel 2002 è stato chiamato a far parte del progetto Jorge Moreira un giovane e talentuoso enologo il quale ha condotto i vini della Quinta verso uno stile ricco ed estremamente "fruttato" pur nel rispetto della tradizione. Tutto questo è possibile perché Quinta de la Rosa, a differenza della maggior parte delle aziende di Porto, effettua l'intero ciclo produttivo a Pinhao, sede dell'azienda. 55 ettari tutti classificati in categoria A e piantati a Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Cão, dalle cui uve nasce il Porto di Quinta de la Rosa, perfetto ambasciatore dei vini del Douro.