

Quinta de La Rosa

Portogallo - Porto - Pinhão



QUINTA
DE LA ROSA

TAWNY

in prevalenza Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz

Zona di produzione: Pinhão

Terreno: vigneti terrazzati in pietra a secco

Vendemmia: manuale

Vinificazione: rapido invecchiamento in piccoli serbatoi da 550 litri di rovere vecchio (o barili), per conferire un aspetto ed un sapore invecchiati

Affinamento: mescolato con le riserve di Porto dell'azienda, al fine di mantenere nel corso degli anni lo stesso stile caratteristico

Colore: rosso scuro intenso

Profumo: sentori leggeri di noci e caramello

Sapore: fresco e minerale

Grado Alcolico: 19% vol



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 tra i pionieri nella produzione di vini rossi e bianchi (oltre ai Porto). 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.