

Quinta de La Rosa

Portogallo - Porto - Pinhão



QUINTA
DE LA ROSA

TINTO CÃO DOURO

60% Tinto

Zona di produzione: Vale do Inferno

Terreno: scistoso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: persato nel granito per una notte, poi trasferito in vasche di acciaio inox

Affinamento: 12 mesi in botti usate in rovere francese

Colore: rosso invitante

Profumo: esotico, frutti di bosco e ciliegie

Sapore: molto vivace, morbido, fresco e lungo

Grado Alcolico: 14% 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 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.