CUZZIOLGRANDIVINI

Quinta de La Rosa

Portogallo - Porto - Pinhão



VINTAGE

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

Zona di produzione: Pinhão
Terreno: vigneti terrazzati in pietra a secco
Vendemmia: manuale
Vinificazione: pigiato in lagares di granito per tre o quattro giorni a temperatura controllata, prima dell'aggiunta del brandy per fermare la fermentazione
Affinamento: in grandi "tonel" di rovere per 24 mesi prima del previsto imbottigliamento nell'agosto
Colore: viola intenso brillante
Profumo: note iniziali di petali di rosa, uva pigiata e grafite, prugne rosse e lamponi maturi
Sapore: ricco, elegante e fresco, complesso
Grado Alcolico: 20% 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 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.