



**Producteur :** Quinta de la Rosa

**SAQ (CCNP) :** 928473

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 22.70 \$

---

**Appellation :** Douro

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Portugal

**Région viticole :** Douro

**Nom du propriétaire :** Tim et Sophia Bergqvist ( Père & Fille )

**Géologie du sol :** Schisteux en pentes terrassées. Exposé coté sud et sud-est. Le vignoble s'étend de la rive du Douro jusqu'à 450 mètres d'altitude ce qui permet une variété de climat considérable. Aucune irrigation.

**Superficie :** 55 hectares en grade «A»

**Encépagement :** Touriga Nacional (60%), Divers (15%), Touriga Franca (12%), Tinta Roriz (8%) et Sousão (5%)

---

**Vinification :** Vendanges manuelles et tri. Les raisins sont égrappés et foulés avec les pieds puis transférés dans des cuves en acier. Fermentation à température contrôlée entre 24-28 degrés. Le remontage est fait pendant la macération. Les fermentations durent 14 jours

**Élevage :** En fût de chêne français et portugais ( 1 an ). Filtration minimum.

---

**Accord vin et mets :** Viandes rouges : agneau, boeuf. Abats.

---

---

### Le domaine :

Ce qui fait de Quinta de la Rosa une maison de porto si unique, c'est d'abord sa localisation au cœur de la région de la vallée du Douro (près de Pinhao), sur les terroirs classés «A», les meilleurs de la région. Les vignobles, offrant un paysage spectaculaire, comptent parmi les plus hautes terrasses de la région. Propriété de la famille Bergqvist depuis 1906, Quinta de la Rosa s'est démarquée en devenant l'une des premières maisons du Douro à produire des vins de table secs à partir des cépages indigènes typiques du porto. Ceux-ci comptent maintenant pour plus de 70% de la production.

### Revue de presse :

Véronique Rivest, La Presse, Apr 2021

Tout est intense dans le Douro: le soleil et la chaleur, l'inclinaison des vignobles, l'aridité. Peu de choses y poussent. Les vins peuvent être tout aussi intenses. Mais les meilleurs font preuve d'une puissance maîtrisée, où fraîcheur et minéralité sont aussi de la partie, et ils offrent souvent un excellent rapport qualité-prix. C'est le cas de celui-ci, assemblage traditionnel de tinta roriz, touriga nacional et touriga franca. D'une couleur sombre, il s'ouvre sur un nez complexe, mais tout en retenue, aux accents de fruits noirs, d'herbes séchées et d'épices, avec une pointe florale. La bouche est dense et serrée, avec un fruit très mûr, mais aussi beaucoup de fraîcheur. Des tanins modérés, fins et fermes, appellent la nourriture. Parfait pour un gigot ou des côtelettes d'agneau aux herbes. À ouvrir quelques heures avant de servir, ou passer en carafe.

[https://plus.lapresse.ca/screens/fe86349f-0c7d-4b50-9f9a-5232775aeb19\\_\\_7C\\_\\_\\_0.html?utm\\_content=email&utm\\_source=lpp&utm\\_medium=referral&utm\\_campaign=internal%20share](https://plus.lapresse.ca/screens/fe86349f-0c7d-4b50-9f9a-5232775aeb19__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share)

**Karyne Duplessis Piché, La Presse, Feb 2021**

Lorsqu'il a commencé sa carrière de chocolatier à la fin des années 1970, M. Galler se souvient que seuls les vins doux naturels et le porto étaient proposés avec le chocolat. «Il existe une foule d'autres options possibles», assure-t-il, dont un accord avec le vin rouge sec du Douro. C'est à cet endroit que la famille Bergqvist élabore ce magnifique assemblage de cépages locaux dans lequel la touriga nacional vole la vedette. Des parfums de bleuet, de cassis et d'épices remplissent le verre. En bouche, la générosité de l'alcool et les notes épicées se marient à merveille avec une ganache au chocolat noir.

[https://plus.lapresse.ca/screens/838c9e67-37e5-40a2-bd1f-6604fd76dea7\\_\\_7C\\_\\_\\_0.html?utm\\_content=email&utm\\_source=lpp&utm\\_medium=referral&utm\\_campaign=internal%20share](https://plus.lapresse.ca/screens/838c9e67-37e5-40a2-bd1f-6604fd76dea7__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share)

**Nadia Fournier, Le Guide du vin Phaneuf 2021, Jan 2021**

En 2018, un printemps sous la pluie et un été très chaud ont considérablement réduit les rendements et donné des vins rouges concentrés, intenses et profonds, comme l'illustre de façon éloquente le porte-étendard du domaine de la famille Bergqvist. Le nez est plutôt sur la réserve et la bouche s'inscrit dans le même esprit, avec une puissance contenue et des saveurs compactes de mûres, de poivre, de noyau de cerise et de graphite. Un vin solide dont on peut déjà saisir la complexité, mais qui ne se révélera pleinement que vers 2024 ou après deux heures en carafe.

**Marc Chapleau, Facebook, Profil personnel, Oct 2020**

(...) très slick, souple et lisse, quand même concentré et bien goûteux - et d'une grande polyvalence à table, lâchez-vous lousses!

<https://www.facebook.com/100000315304758/posts/3617268491626959/?d=n>