



Producteur : Quinta de la Rosa

Couleur : Rouge

Appellation : Porto

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.

Vinification : Les raisins ont été foulés au pied dans de grands «lagars» de granit.

Élevage : 18 mois en fût de plusieurs tonnelles puis assemblé et embouteillé.

Aspect visuel : Violet dense

Aspect gustatif : Bouche généreuse, ce porto est exubérant et séduisant à la fois. Pourvu d'une intensité et d'une impressionnante complexité. Tous les niveaux (fruits, parfums chocolaté ainsi que l'alcool) sont bien intégrés avec les tanins marqués mais fins et soyeux.

Aspect olfactif : Arômes concentrés de cerises, de prunes bien mûres et de baies sauvages.

Accord vin et mets : Appréciez-le en digestif ou encore avec du fromage ou des chocolats. N'oubliez pas de décanter le porto après quelques années en bouteille, un dépôt se sera formé.

Conservation : A déguster dès maintenant ou dans 10-20 ou 30 ans

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.