



Producteur : Quinta de la Rosa

Couleur : Rouge

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 (52%), Tinta Roriz (16%), Tinto Cão (16%) et Touriga Franca (16%)

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

Aspect visuel : Rouge brillant aux pourtours violacés

Aspect gustatif : Concentré et structuré, il offre des saveurs vibrantes de fruits et d'épices. Élégant et équilibré.

Aspect olfactif : Arômes de cerise épicée et de petits fruits rouges. Note de chocolat et de chêne.

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

Conservation : 5 à 6 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.

Revue de presse :

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

Un an plus tard, le 2017 (commenté dans la dernière édition du Guide) commençait à s'ouvrir et ses tanins étaient un peu moins fermes. Le vin avait aussi acquis des nuances et conservait une saine fraîcheur grâce, entre autres, à ses parfums de menthe séchée et à sa vigueur tannique.