



**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»

**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 :

Natalie Richard, La Tribune, Jan 2022

Un nez complexe et épicé avec des notes de chocolat noir, de tabac et de cassis. Du velours en bouche, un fruit généreux balancé par des tannins fins et super élégants qui laissent une texture sensuellement crayeuse en finale. Un immense coup de cœur pour ce vin que j'ai dégusté avec des côtes levées au bourbon et sirop d'érable. Prêt à boire ou à garder au moins 5 ans suivant le millésime. Quinta de la Rosa est située à proximité de Pinhão sur des terroirs classés A et bien qu'elle soit renommée pour ses portos, elle est une des premières quintas de la région à produire des vins secs, qui constituent aujourd'hui la majeure partie de sa production.

<https://www.latribune.ca/2022/01/20/le-tour-du-monde-en-six-vins-bd584f43e82fdac992ac4c88a1cadce0>

**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.