



**Producteur :** Quinta de la Rosa

**SAQ (CCNP) :** 12185698

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 32.25 \$

---

**Appellation :** Douro

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Portugal

**Région viticole :** Douro

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

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

**Encépagement :** Touriga Franca (45%), Touriga Nacional (40%) et Tinto Cão (15%)

---

**Élevage :** Elevage de 18 mois en barriques de chêne français.

---

**Aspect gustatif :** Robuste et plein, avec des tanins équilibrés et une qualité exceptionnelle. Un vin encore jeune avec un grand potentiel de vieillissement.

**Aspect olfactif :** Au nez, le vin présente un joli fruit concentré et mûr avec des notes d'herbes aromatiques qui ajoutent à sa grande complexité.

---

**Accord vin et mets :** Agneau, bœuf, abats, risotto ou raviolis aux champignons, porc ibérique noir, etc.

---

---

### 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 :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Aug 2023

Ce superbe rouge où les tourigas (nacional et franca) dominant ne manque ni de classe ni de race. Un «aristo» du Douro nourri aux schistes d'un terroir singulier dont les arômes fruités profonds se lovent

---

autour de fines notes de graphite, avec un fondant de texture parfaitement lié à la puissance discrète de l'ensemble. Vin de grand soir.

<https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/2023-08-19/les-vins-de-la-semaine-du-19-aout-2023>

**Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jul 2023**

J'suis pas tellement au courant de ce qui se fait de bon au Portugal, donc j'aime bien me fier aux importateurs. Quinta de la Rosa est aujourd'hui sous la direction de Jorge Moreira, celui qui a amené le domaine familial à vinifier au domaine plutôt que de vendre les raisins à la coop. Assemblage composé à 45 % de touriga franca, 40 % de touriga nacional et 15 % de tinto cão. Cuvée reserva, donc élevage prolongé : 18 mois en fûts de chêne français. À boire à table fort probablement.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=09e6083624>