



**Producteur :** Quinta de la Rosa

**SAQ (CCNP) :** 12185698

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 34.25 \$

---

**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.

---

**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 :

Nadia Fournier et Patrick Désy, Journal de Montréal - Les Méchants Raisins, Feb 2025

La gamme Passagem est née d'un partenariat entre la famille Bergqvist, propriétaire de Quinta de la Rosa et leur œnologue, Jorge Moreira, aussi propriétaire de Quinta do Poeira. Les raisins proviennent de la Quinta das Bandeiras, située dans le Douro Supérieur, en face de Vale Meão. Fruit d'un assemblage de touriga nacional, de touriga franca et de sousã, le Reserva 2020 est aussi gourmand et gorgé de soleil qu'il est élégant. Le vin coule en bouche comme du velours ; sa texture est pleine et rassasiant, sans l'ombre d'une lourdeur, laissant en finale une sensation saline, sapide et digeste, malgré sa générosité. Un vin rouge à la fois souple et charnu qui se prête aussi bien à un pavé de cerf et qu'à un coq au vin. Servir autour de 15 °C. **Excellent**

<https://www.journaldemontreal.com/2025/02/07/10-vins-pour-preparer-votre-menu-de-la-saint-valentin>

**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 a 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>