DOURO LA ROSA

2022 · Rouge · Portugal / Douro



Producteur : Quinta de la Rosa
SAQ (CCNP) : 928473
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 26.55 $

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 (50%), Touriga Franca (45%) et Tinta Roriz (5%)

Vinification : Vendanges manuelles et tri. Les raisins sont égrappés et foulés avec les pieds puis transférer dans des cuves en acier. Fermentation à température contrôlée entre 24-28 degrés. Le remontage est fait pendant la macération. Les fermentations durent 14 jours
Élevage : En fût de chêne français et portugais (40% de fûts neufs - chêne français). Filtration minimum

---

Aspect gustatif : En bouche, il présente une grande générosité avec ses notes de raisins mûrs en parfaite harmonie avec son acidité. Un vin élégant qui exprime bien le caractère du Douro
Aspect olfactif : Un vin typique de ce domaine, riche en arômes, avec un équilibre entre les fruits mûrs et frais et les épices

---

Accord vin et mets : Viandes rouges: agneau, bœuf, abats, 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 :

Natalie Richard, Art de Vivre, Jun 2024

Au Portugal, Quinta de la Rosa est située dans le Douro, à proximité de Pinhão, sur des terroirs classés A. Propriété de la famille Bergqvist depuis 1906 , elle est une des premières quintas de la région à produire des vins secs, qui constituent aujourd'hui la majeure partie de sa production. Les vins sont confectionnés par Sophia, la fille de Tim, et Jorge Moreira, l'un des meilleurs vignerons de la région qui contribue au succès de la marque depuis 2002. C'est également un MUST à visiter, si vous voyagez dans la région du Douro, pour déguster ses vins fabuleux mais aussi pour y séjourner ou passer un bon moment autour d'une table exceptionnelle, sur sa belle terrasse qui surplombe le fleuve. Un nez complexe et épicé avec des notes de chocolat noir, de tabac et de cassis. Très élégant en bouche, avec des notes de prune, de canneberge séchée sur de fins tannins et des effluves de sauge en finale. Prêt à boire ou à garder 5 ans, suivant le millésime.

https://natalierichard.com/3-vins-pour-faire-plaisir-a-papa/

Patrick Désy et Nadia Fournier, Journal de Montréal - Blogue Les Méchants Raisins, Jun 2024

Toujours l'une des meilleures références en vin sec dans le Douro que cette jolie maison familiale. De dimension humaine, elle a l'avantage d'être située dans le cœur de la région, près de Pinhao, sur de remarquables terrasses qui dominent les flancs escarpés du Douro. Un assemblage dominé par le célèbre touriga nacional et complété par le tinta roriz donnant un rouge bien parfumé avec ses notes de fruits noirs, de bergamote et d'épices. C'est charnu, moyennement tanique et séveux tout en restant digeste et soigné. Franchement très bon.

https://www.journaldemontreal.com/2024/06/14/10-bonnes-bouteilles-de-vin-a-offrir-pour-la-fete-des-peres

Nadia Fournier, Le Journal de Monrtéal Blogue Les Méchants Raisins, Apr 2024

Le rouge classique de Quinta de la Rosa illustre à merveille le vin contemporain du Douro. C'est vrai pour l'ensemble de la gamme que signent Sophia Bergqvist et l'œnologue Jorge Moreira. Le 2021 offre une palette riche de fruits noirs, de fleurs, d'aromates et d'épices, enveloppés dans une texture veloutée, gourmande et pourtant marqué d'une certaine sobriété. En somme, la générosité ne fait pas obstacle à l'élégance. À moins de 25 $, les amateurs de vins charnus seront comblés.

https://www.journaldemontreal.com/2024/04/19/voici-un-excellent-vin-a-moins-de-10--et-quatre-autres-tout-aussi-abordables