DOURO DOUROSA

2023 · Rouge · Portugal / Douro



Producteur : Quinta de la Rosa
SAQ (CCNP) : 12640232
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 23.95 $

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 (40%) et Tinta Roriz (10%)

Élevage : En cuves d'inox. Filtration minimum.

Accord vin et mets : Viandes rouges, agneau, bœuf, abats, smoked meat, sardines, pizzas...

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, L'actualité, Oct 2024

Ceux qui croyaient jusqu'ici que le Douro ne pouvait pas produire des vins élégants aimeront le Dourosa d'autant plus. Ce rouge d'entrée de gamme de la Quinta de la Rosa est l'illustration parfaite du renouveau de la région. La générosité du climat et le caractère tannique des cépages locaux sont certes présents, mais plutôt que de les exacerber, l'œnologue Jorge Moreira joue de finesse et minimise l'extraction. Résultat : un rouge aux saveurs subtiles de fruits noirs mûrs, mais pas confits, porté par une trame veloutée, caressante,

harmonieuse. En finale, une amertume fine, semblable à celle d'un bon chocolat noir, fait saliver et laisse une sensation quasi salée. Tout pour faire merveille à table avec des plats de viande braisée.

https://lactualite.com/art-de-vivre/le-vin-de-la-semaine-un-delicieux-rouge-portugais/

Natalie Richard, La Tribune, Jul 2023

Je n'oserais même pas le qualifier d'entrée de gamme, bien qu'il soit le petit frère des cuvées La Rosa de Quinta de la Rosa, une maison de porto exceptionnelle, située aux abords du Douro près de Pinhão. Un autre incontournable à un prix imbattable. Des arômes de fleur et de fruit qui nous transportent vers un rouge à la fois gourmand et bien concentré. La richesse des fruits noirs épicés s'équilibre sur une structure tannique impeccable qui complète l'ensemble. On remarque une longue finale à la fois suave et tonique. Le vin parfait pour accompagner vos cuissons sur feu de bois.

https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2023/07/27/six-rouges-pour-les-vacances-KBUENTCLG5EFPBSSOK2TXW7VLA/

Véronique Rivest, La Presse, Sep 2022

UNE MARQUE DISTINCTIVE
Les vignobles du Douro sont parmi les plus beaux, et impressionnants, qui soient. Et leurs vins sont très distinctifs. Ils portent la marque de ces terroirs chauds et souvent secs: un fruit très mûr et une bouche charnue. Mais les meilleurs font aussi preuve de beaucoup de fraîcheur, grâce entre autres aux sols de schiste desquels ils sont issus. Et c'est le cas avec le Dourosa 2019. D'une couleur violacée profonde, ce Quinta de la Rosa Dourosa Douro 2019 révèle tout doucement des notes de fruits noirs, de fleurs mauves, d'herbes et de terre chauffée au soleil. La bouche fait preuve de matière, avec beaucoup de fruit, mais aussi beaucoup de fraîcheur, du tonus et des tanins modérés, légèrement fermes. Des notes de cacao et une impression minérale s'étirent sur la finale. À déguster avec côtelettes d'agneau aux herbes, côtes levées, ragoût de haricots au chorizo.
Quinta de la Rosa Dourosa Douro 2019, 21$ (12640232), 13,5%
Garde: 2 ou 3 ans

https://plus.lapresse.ca/screens/ed39ab79-221b-4f4c-8470-09efd6948649__7C___0.html

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Sep 2022

A full-bodied and richly fruited Douro that will satisfy a wide range of palates. The fruit profile is impressive, showing everything from sun-baked blackberry to black cherry and a hint of raisin. The tannins are firm but yielding, and the finish is a delicious fruitiness mixed with a touch of dried spice. For a "basic" Douro, there's a lot going on here. Bring on the meat.
Grape varieties: touriga nacional, touriga franca, tinta roriz.
Residual sugar: 3.3 g/L.
Serve at: 16-18 C.
Drink now-2026.
Food pairing idea: filet mignon with tamari and ginger marinade.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-sept-9-2022

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Aug 2022

J'suis pas tellement au courant de ce qui se fait de bon au Portugal, donc j'aime bien me fier aux importateurs. Dourosa 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 à parts égales de touriga nacional, tinta roriz, touriga franca élevé en fûts de chêne français et portugais, légèrement filtré.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=f3a2833bfe

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.