Quinta de la Rosa Douro LBV Port 2017



QUINTA DE LA ROSA, DOURO, PORTUGALI

Rypälelajikkeet	Field blend: Touriga Nacional, Souzão, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca
Alkoholi	19,5 %
Kuvaus	QLR:n huippuosaamista ovat elegantit portviinit, ja LBV on tavallaan talon käyntikortti – se pidetään samanlaisena vuodesta toiseen. Heti nautittavissa, mutta LBV:lle poikkeuksellisesti se kypsyy vielä 8-10 vuotta pullossa olevan sakan ansiosta.
Luonnehdinta	Muhkea ja elegantti. Tummaa marjaa ja hedelmää, jouluisia mausteita, hieman yrttisyyttä ja jopa mineraalisuutta. QLR:n portviinit eivät koskaan ole hilloisia tai makeita, vaan talon tarkoitus on tuottaa kepeämpää (jos tämä väkevöidystä sallitaan), elegantimpaa tyyliä. Siten myös tanniinirakenne on hienostunut.
Ruokasuositus	Klassinen portviiniyhdistelmä ovat sinihomejuustot; stilton brittiläisittäin, roquefort tai gorgonzola mannermaalla, tai upeat suomalaiset artisaanijuustot. Myös koville, hyvin kypsyneille juustoille, kuten vanha gouda, comté tai cheddar. Meheville tummien marjojen ja talvisten mausteiden sävyttämille marjapiirakoille. Kaikenlaisille suklaisille jälkiruoille.
Viinialue	Rypäleet viljellään A-luokitelluilla tarhoilla, lähellä Pinhãoa. Useimmat port-talot kypsyttävät viininsä Oporton varastoissa. QLR taas haluaa varmistaa kaikkien tuotteidensa jäljitettävyyden, joten tuotteet kypsyvät syvällä Douro-joen laaksossa, heidän omissa kellareissaan.
Pullokoko	75
Muuta	Käsinpoiminta, rypäleet poljetaan perinteisesti jaloilla betonisissa altaissa, lagareseissa. Neljän vuoden kypsytys valtavissa, 10.000 l tammi- ja kastanjasammioissa, jotka ovat yli satavuotiaita. QLR noudattaa kestävän viljelyn ja viinituotannon ADVID & SATIVA -menetelmiä.

Quinta de la Rosa

DOURO, PORTUGALI

Quinta de la Rosan historia ulottuu aina vuoteen 1815 asti, jolloin Hampurista kotoisin oleva Feuerheerdin perhe aloitti portviinien myynnin. Quinta de la Rosan tila tuli perheen omistukseen vuonna 1905. Tila annettiin kastelahjana silloisen omistajan, Albert Feuerheerdin, tyttärelle, Clairelle. Vuonna 1929 Claire avioitui ruotsalaista syntyperää olevan Eric Bergqvistin kanssa. Näiden pojantytär Sophia Bergqvist ollut jo pitkään talon johdossa. Tilan viinintekijänä toimii Jorge Moreira, joka tunnetaan Quinta de la Rosan ohella Poeira-huippuviinistään, jota hän tuottaa omalla 9 hehtaarin tilallaan. Jorgen johdolla Quinta de la Rosan viinit ovat nousseet uuteen kukoistukseen ja arvostukseen. Pinhaon kylän lähellä sijaitseva Quinta de la Rosan tila on Douron parhaita, ja sen tarhoilla on A-luokitus. Se on yksi harvoista tiloista, jonka tuotantoon tarvittavat rypäleet saadaan kokonaan oman tilan tarhoista. Tilalla on viinitarhoja noin 50 hehtaaria. Portviinin ohella tila tuottaa nykyään runsaasti punaviiniä, valkoviiniä ja pienen määrän korkeatasoista oliiviöljyä. Vuodesta 1933 aina vuoteen 1988 tilan rypäleet myytiin Sandemanille ja Croftille, mutta 1988 viinin valmistus ja markkinointi palautettiin omalle tilalle. Vuonna 1988 portviinin tuotantoa määräävä laki muuttui sallien viinien myynnin suoraan tilalta. Aiemmin kaikki portviinit piti kypsyttää Vila Nova de Gaiassa lähellä Porton kaupunkia. Quinta de la Rosalla on ADVIDin kestävän kehityksen sertifikaatti.