



Quinta de la Rosa Dourosa 2017

QUINTA DE LA ROSA, DOURO, PORTUGALI

Rypälelajikkeet	Field blend: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca
Alkoholi	14,5 %
Kuvaus	QLR:n punaviinit ovat muuten (hyvin) täyteläisiä, mutta Dourosa on lähempänä keskitäyteläistä. Se kannattaakin tarjoilla reilummin viilennettynä, 15-16 °C.
Luonnehdinta	Kauniin, kirkkaan rubiininpunainen. Tuoksu on hedelmäinen, marjaisa; kirsikkaa, mustaherukkaa, hieman yrttinen. Maku on keskitäyteläinen, hedelmäinen, varsin silkkinen ja mehevä. Lämpimästä tuotantoalueesta huolimatta viinissä on hyvä raikkaus ja rakenne. Vegaaninen viini.
Ruokasuositus	Yleisviini keveämmille liharuuille (myös vaalealle lihalle) ja juustoille. Välimerellisille ruoille, joissa tuntuu runsaasti kasvien hapokkuus tai yrttisyys.
Lehdistö	
Pullokokoko	75
Muuta	Myydään hienossa puisessa lahjalaatikossa. Käymisen jälkeen viiniä on kypsytetty viileissä terästankeissa hedelmäisyyden & raikkauden säilyttämiseksi. QLR noudattaa kestävä viljelyn ja viinituotannon AVID & SATIVA -menetelmiä. Vegaaninen viini.



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.