



QUINTA
DE LA ROSA

BEER

LA ROSA - STOUT

BACKGROUND

Quinta de la Rosa, a pioneering producer of ports and wines in northern Portugal's Douro valley, has started producing beer.

The brewing venture is a family affair. Philip Bergqvist has been leading this new venture with the help of his nephew Kit Weaver and, of course, La Rosa's wine maker, Jorge Moreira.

STORAGE AND SERVING

This beer is unpasteurised and should be stored in a cool, environment. The perfect serving temperature of this beer is about 4°C. It can throw a small sediment and this is normal for hand crafted beer.

TASTING NOTES

Quinta de la Rosa's stout beer features a dark brown in colour with aromas of roasted coffee, dark chocolate, caramel, and spices along with notes of ripe fruit from the Douro. It is a full-bodied beer with complex flavours mirroring the structure and elegance of Quinta de la Rosa's Finest Reserve port.

PRODUCTION NOTES

The beer is produced at Quinta de la Rosa in small batches of about 1000 liters.

We use Maris Otter barley, Oats and a variety of hops in the various stages of production Magnum and Brewers Gold.

The beer is fermented in stainless steel tanks at 20° - 22°C for about 10 days. Half of the resulting beer is aged in used Finest Reserve port oak barrels, with the other half aging in stainless steel vats before being blended. The beer is bottled.

Due to the hand crafted nature of this beer some variation may occur between batches.

QUALITY & ENVIRONMENT

We practice a sustainable agricultural regime being part of ADVID & SATIVA. We don't use genetically modified organisms nor do we use animal products. We recycle where possible and are HACCP & BRC rated.



Ingredients: Water, Ale Crushed Malt, Hops, yeasts, yeasts, Hops Magnum e Brewers Gold Water.

Quantity made: 900L

Alcohol : 7%



330ML



20L



QUINTA
DE LA ROSA

CERVEJA

LA ROSA - STOUT

HISTÓRIA

A Quinta de la Rosa, pioneira na produção de vinho do porto e vinhos de mesa de excelente qualidade na região do Douro, no norte de Portugal, iniciou uma nova aventura, desta vez, com a produção de cerveja.

A fabricação de cerveja é uma aventura familiar. Philip Bergqvist (irmão de Sophia) lidera o projeto com a ajuda de Kit Weaver (filho mais velho de Sophia) e, claro está com Jorge Moreira o enólogo da Quinta de la Rosa.

ARMAZENAMENTO E CONSUMO

Esta cerveja não é pasteurizada, logo deverá ser guardada num local fresco e seco, e idealmente em ambiente refrigerado antes de ser consumida. A temperatura perfeita para consumo será de 4°C. A cerveja pode criar um pouco de sedimento no fundo da garrafa, o que é perfeitamente normal para cervejas artesanais.

NOTAS DE PROVA

A cerveja Stout da Quinta de la Rosa apresenta uma cor castanha escura, com aromas a torrefacção, café, caramelo, mel, especiarias e notas de fruta madura do Douro. É um cerveja encorpada, complexa de sabores, com muita vida, reflectindo a estrutura e elegância características do carácter dos vinhos Finest Reserve da Quinta de La Rosa.

NOTAS DE PRODUÇÃO

A cerveja é produzida na Quinta de la Rosa, em pequenos lotes de cerca de 1000 litros cada.

Utilizamos cevada Maris Otter, Aveia e uma variedade de lúpulos nas diferentes fases de produção - Magnum e Brewers Gold.

A cerveja fermenta em cubas de inox a 20 - 22°C durante cerca de 10 dias. A cerveja resultante é estabilizada e cerca de metade estagia em pipas previamente utilizadas com porto Finest Reserve, enquanto a outra metade estagia em cuba de inox - posteriormente são lotadas. A cerveja é engarrafada sem filtração.

Por se tratar de uma produção artesanal, pode ocorrer alguma variação entre os lotes fabricados.

QUALIDADE E SEGURANÇA-AMBIENTE

Na Quinta de la Rosa pratica-se uma agricultura sustentável, certificada pelas entidades AVID e SATIVA. Os nossos produtos não contêm, não foram produzidos a partir de, e não incluem substâncias com origem em Organismos Geneticamente Modificados. Não são usados quaisquer produtos provenientes de animais.



Ingredientes: Água, Ale Crushed Malte, Aveia, Leveduras, Lúpulos Magnum e Brewers Gold

Produção: 900L

Álcool: 7%



330ML



20L