

TIM

GRANDE RESERVA BRANCO DOC DOURO 2015

IMPrensa

93 pts, Wine Enthusiast, Janeiro 2018

CASTAS

Mistura de castas: Viosinho, Gouveio e Arinto

SUGESTÕES PARA PROVA

Pode ser bebido agora ou envelhecido até 5 anos.

É um vinho gastronómico que acompanha preferencialmente pratos de peixe, marisco, carne branca e queijo curado picante tipo São Jorge.

NOTAS DE PROVA

Nariz muito fino e delicado, onde a componente mineral domina junto com notas a fruta branca e impressões florais. Na boca é um vinho muito elegante, mas cheio de energia e complexidade. Apesar desta riqueza e complexidade a sua fresca estrutura é a sua característica mais marcante. A sua excelente acidez torna-o muito longo e dá limpidez ao seu final de prova.

NOTAS DE PRODUÇÃO

A fantástica qualidade de uvas na vindima de 2015 apanhou toda a gente de surpresa. Não tivemos as condições meteorológicas ideais para ter um grande ano mas ficamos muito agradados com as belas uvas que nos chegaram à adega. O inverno e primavera foram secos e com pouca chuva. Um tempo estável que permitiu uma boa floração e que fez prever uma vindima abundante (boas notícias depois de dois anos com produção relativamente baixa). O verão foi geralmente quente e com pouca chuva, com a exceção de uma tempestade que tivemos em Maio. Em Agosto as vinhas estavam num intenso stress devido à falta de água escurecendo as suas folhas e tornando-as acastanhadas – especialmente nas vinhas mais jovens com raízes mais pequenas. Mas a boa notícia é que a fruta sobrepôs-se a este stress e entrou na adega com elevada qualidade. A vindima foi longa e lenta. Jorge diz sempre que decidir quando começar o corte da uva é a sua decisão mais importante e este ano não foi fácil. Começamos o corte da uva branca cedo, a meio de Agosto antes da chuva.

QUALIDADE E SEGURANÇA-AMBIENTE

Na Quinta de la Rosa pratica-se uma agricultura sustentável, certificada pelas entidades AVID e SATIVA. Os vinhos 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.

MATURAÇÃO E ENGARRAFAMENTO

O vinho fermentou e estagiou em barricas de carvalho francês durante 6 meses. Estagiou depois durante 18 meses em garrafa antes de ser lançado para o mercado.

Engarrafado em Maio de 2016.

CURIOSIDADES

Pela primeira vez, estamos a lançar um Vinho Branco "Topo de Gama". Decidimos chamá-lo TIM, uma homenagem ao proprietário, Tim Bergqvist, que reiniciou o projeto "Quinta de La Rosa" em 1988. O rótulo foi criado pelo seu neto Mark, filho da atual gestora da Quinta de La Rosa, Sophia Bergqvist.



QUINTA
DE LA ROSA



Informação técnica:

Envelhecimento:	5 anos
Produção:	2,500 gfs
Álcool:	13 %
Acidez:	6,40 g/dm³
Acidez Volátil:	0,32 g/dm³
pH:	3,07
SO ₂ Total:	80 mg/dm³
Açúcar Residual:	0,8 g/dm³

morada: 5085-215 Pinhão | Portugal
telef: (+351) 254 732 254
fax: (+351) 254 732 346

email: mail@quintadelarosa.com
website: www.quintadelarosa.com
facebook: [facebook.com/quintadelarosa](https://www.facebook.com/quintadelarosa)

