



QUINTA
DE LA ROSA

BEER

LA ROSA - LAGER

BACKGROUND

Quinta de la Rosa, a pioneer in the production of ports and wines in the Douro Valley of northern Portugal, has started producing beer.

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

STORAGE AND SERVING

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

TASTING NOTES

It is a full bodied Lager with a rich gold colour, it has a depth of flavours with a well balanced bitterness and a slight floral aroma. It has a long refreshing middle palate making it an easy drinking complex lager.

PRODUCTION NOTES

The beer is produced in small batches, 1,000 litres at a time at La Rosa. Maris Otter extra pale crushed malted barley is used along with a variety of hops and Saflager S-189 yeast. The following hops have been added at various stages of the production process Perle and Brewers Gold.

The beer was then fermented in a temperature controlled stainless steel tank at 10°C for about 5 days. Aged in a stainless steel container and at this stage we added the hops to create a fuller aroma. The resulting beer was then settled and bottled without being filtered.

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 so vegetarians can drink our wines. We recycle where possible and are HACCP & BRC rated.



Ingredients: Water, Maris Otter extra pale Crushed Malt, Saflager S-189 yeast, hops.

Quantity made: 900L

Alcohol : 5.5%



330ML



20L

CERVEJA

LA ROSA - LAGER

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 projecto 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 Lager da Quinta de la Rosa tem uma bela cor dourada, com sabores acentuados onde a acidez e o ligeiro aroma floral se juntam num perfeito equilíbrio. Deixa um fresco e prolongado paladar, fazendo com que seja uma Lager complexa mas de fácil consumo.

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 com uma variedade de lúpulos e fermentos nomeadamente, Salager S-189. Alguns lúpulos foram adicionados nas várias fases de produção tais como Perle e Brewers Gold.

Posteriormente a cerveja fermentou numa cuba de inox a 10°C durante cerca de 5 dias. Ficou a estagiar em inox e nessa fase foram introduzidos lúpulos para acentuar o aroma. A cerveja resultante foi depois estabilizada e engarrafada, não tendo sido filtrada.

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 ADVID 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.



Ingredientes: Água, Malte Maris Otter extra pale Crushed, fermento Saflager S-189, lúpulos.

Produção: 900L

Alcool : 5.5%



330ML



20L