

Quinta de la Rosa

PORTO LOTE 601 RUBY RESERVE



QUINTA
DE LA ROSA

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca e Tinta Roriz.
Uvas da Quinta de la Rosa, em que as vinhas possuem a classificação máxima: letra A.

SUGESTÕES PARA PROVA

Para ser bebido agora.
Pode ser servido como aperitivo ou depois do jantar. Experimente-o fresco.

NOTAS DE PROVA

É rico, com uma cor vibrante, grande profundidade, encorpado e frutado. Tem um final de boca prolongado. Seguindo o perfil dos vinhos da Quinta de la Rosa não é demasiado doce.

NOTAS DE PRODUÇÃO

Os vinhos do Porto da Quinta de la Rosa seguem o estilo tradicional: fermentados com pisa a pé em lagares de granito e estagiados em balseiros e pipas (cascos de carvalho de 550 litros) de madeira muito antigos. Tal como acontece com os DOC Douro desta casa duriense, procuramos a harmonia e o equilíbrio das nossas uvas na vinha, para que se possam expressar de forma livre na garrafa.

Este Ruby é singular, na medida em que é produzido, exclusivamente, a partir de uvas plantadas em vinhas de categoria A (todas as vinhas da Quinta de la Rosa têm esta classificação); normalmente usadas para produção de LBV e Vintage. Caso raro, tendo a maioria dos Ruby uvas de categoria B a D e, portanto, tendem a ser menos concentrados.

Muitos dos nossos clientes disseram-nos que o nosso Ruby era demasiado bom, para ser denominado de Ruby. Então, decidimos baptizá-lo com o número do lote que usamos para o fazer: "Lote 601".

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 Ruby resulta do *blend* com outros vinhos do Porto, de vários anos e envelhecidos e mantidos nos tonéis ou em cubas. O resultado é um Porto jovem, frutado e vibrante com uma média de 3-4 anos. De ano para ano, a mistura terá sempre a mesma combinação.

Na Quinta de La Rosa os vinhos do Porto são armazenados e engarrafados no Douro e não em Vila Nova de Gaia, como acontece na maioria das Casas, permitindo um traço singular desde a apanha da uva até ao vinho em garrafa.



Informação técnica:

Envelhecimento:	Pronto a beber
Produção:	Regular
Álcool:	19,5 %
Acidez:	3,80 g/dm ³
Acidez Volátil:	0,20 g/dm ³
pH:	3,70
SO ₂ :	110 mg/dm ³
Açúcar Residual:	100-110 g/dm ³

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



Quinta de la Rosa

PORTO LOTE 601 RUBY RESERVE



QUINTA
DE LA ROSA

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca e Tinta Roriz.
Uvas da Quinta de la Rosa, em que as vinhas possuem a classificação máxima: letra A.

SUGESTÕES PARA PROVA

Para ser bebido agora ou até 3 anos depois de engarrafado.
Pode ser servido como aperitivo ou depois do jantar. Experimente-o fresco.

NOTAS DE PROVA

É rico, com uma cor vibrante, grande profundidade, encorpado e frutado. Tem um final de boca prolongado. Seguindo o perfil dos vinhos da Quinta de la Rosa não é demasiado doce.

NOTAS DE PRODUÇÃO

Os vinhos do Porto da Quinta de la Rosa seguem o estilo tradicional: fermentados com pisa a pé em lagares de granito e estagiados em balseiros e pipas (cascos de carvalho de 550 litros) de madeira muito antigos. Tal como acontece com os DOC Douro desta casa duriense, procuramos a harmonia e o equilíbrio das nossas uvas na vinha, para que se possam expressar de forma livre na garrafa.

Este Ruby é singular, na medida em que é produzido, exclusivamente, a partir de uvas plantadas em vinhas de categoria A (todas as vinhas da Quinta de la Rosa têm esta classificação); normalmente usadas para produção de LBV e Vintage. Caso raro, tendo a maioria dos Ruby uvas de categoria B a D e, portanto, tendem a ser menos concentrados.

Muitos dos nossos clientes disseram-nos que o nosso Ruby era demasiado bom, para ser denominado de Ruby. Então, decidimos baptizá-lo com o número do lote que usamos para o fazer: "Lote 601".

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.

MATURAÇÃO E ENGARRAFAMENTO

O Ruby resulta do *blend* com outros vinhos do Porto, de vários anos e envelhecidos e mantidos nos tonéis ou em cubas. O resultado é um Porto jovem, frutado e vibrante com uma média de 3-4 anos. De ano para ano, a mistura terá sempre a mesma combinação.

Na Quinta de La Rosa os vinhos do Porto são armazenados e engarrafados no Douro e não em Vila Nova de Gaia, como acontece na maioria das Casas, permitindo um traço singular desde a apanha da uva até ao vinho em garrafa.



Informação técnica:

Envelhecimento:	Pronto a beber
Produção:	Regular
Álcool:	19,5%
Acidez:	3,80 g/dm ³
Acidez Volátil:	0,20 g/dm ³
pH:	3,70
SO ₂ :	110 mg/dm ³
Açúcar Residual:	100-110 g/dm ³

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

