

# DRINKS.

## Quinta de la Rosa Quinta de la Rosa Res. Late Release DOC Douro 2015 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	408190
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Portugal
Région	Douro
Embouteilleur	Quinta de La Rosa, 5085-215 Covas do Douro, Portugal
Marque	Quinta de la Rosa
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	En bouche, avec beaucoup de fruits et d'épices; corsé avec des tannins équilibrés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 60% de Touriga Nacional, les 40% restants sont répartis entre les cépages Touriga Franca, Tinta Roriz et Tinta Barroca
Etiquette	graphique, minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



Caractéristique	Non spécifique
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2015
En accord avec	cuisine asiatique, volaille, cuisine méditerranéenne

## Description

Les vignobles en terrasses uniques de la vallée du Douro font maintenant partie du patrimoine mondial de l'UNESCO et sont utilisés pour la production de vin rouge fruité, en plus du porto. Depuis les années 1970, l'accent est mis sur des cépages sélectionnés - surtout le Touriga Nacional, qui procure aux vins du Douro des arômes intenses - presque trop intenses, c'est d'ailleurs pourquoi on les assemble souvent à d'autres variétés. La Quinta de la Rosa se trouve également au milieu des vignobles pittoresques et a déjà connu quelques années turbulentes. Elle représente les vestiges des relations étroites entre le Portugal et l'Angleterre dans le commerce du vin depuis le 14e siècle. Aujourd'hui, la Quinta est gérée par Sophia Bergqvist, qui a reçu le domaine en héritage de la part de ses ancêtres anglais. Les temps ont été particulièrement difficiles pour la Quinta durant la dépression des années 1930, lorsque la récolte a dû être vendue à de grands producteurs. En 1988, toutefois, la famille a réussi à reprendre l'entreprise familiale et à produire des vins de grande qualité. Aujourd'hui, la Quinta se concentre sur la durabilité et le renoncement total aux produits d'origine animale dans la production de vin. Les raisins de La Rosa sont traditionnellement foulés avec les pieds dans de grands conteneurs, puis fermentés dans des cuves en acier inoxydable. La maturation se déroule dans des fûts de chêne français.