



QPA Rosé 2024

REFRESCANTE / TEXTURIZADO / GULOSO



QPA
DOURO D.O.C.

Experimentar é fundamental na criação já que se procura fazer melhores vinhos de colheita para colheita. A série Prova permite-nos engarrafar os vinhos que se destacam neste processo.

Após cinco anos de Prova, decidimos incluir o vinho no nosso portfólio como QPA Touriga Nacional Rosé. É um vinho com aromas a frutos vermelhos e um subtil toque floral, produzido e engarrafado especialmente para Isabelle, a proprietária da Quinta da Pedra Alta.

VINDIMA: O ano foi marcado por um inverno chuvoso e uma primavera amena que favoreceu o desenvolvimento das uvas. As noites frescas de verão com temperaturas moderadas ajudaram a preservar a acidez das uvas. Foi uma vindima prolongada, que começou a 21 de agosto com as uvas brancas e terminou a 4 de outubro com as tintas, numa maturação equilibrada. Os vinhos de mostram grande potencial, com boa intensidade aromática, taninos maduros e bem integrados.

VINIFICAÇÃO:

A partir do momento em que as uvas são colhidas, o seu manuseamento é cuidado de forma a preservar os aromas e sabores frescos. Colhidas cedo pela manhã, as uvas são prensadas assim que chegam à adega e o sumo é drenado imediatamente. Temos especial cuidado com a prensagem para não extrair em demasia – que poderia comprometer a elegância do vinho. O sumo é então fermentado por leveduras indígenas a uma temperatura de 18°C, de forma a manter os aromas e sabores primários frutados. Durante o processo, a intervenção mínima e a atenção ao detalhe asseguram que os delicados aromas não sejam comprometidos. O vinho foi fermentado em cubas de inox e estagiou durante 5 meses sobre as borras em cubas de inox e em barrica usada de 500 litros (12%), o que lhe confere textura e complexidade adicionais, sem sobrepor os aromas primários. O vinho foi engarrafado no final de janeiro.

Garrafas Produzidas: 3555

COR:

Salmão pálido

AROMA:

Aromas delicados de frutos vermelhos acompanhados de um toque floral

PALATO:

Explosão de morangos e framboesas com ótima textura e final sustentado

TEMPERATURA CONSUMO:

Servir entre os 10 e os 12°C

SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO:

Ostras, sushi, peixe no forno

CONSERVAÇÃO

Pronto para consumo imediato mas ganhará complexidade nos próximos 3 a 5 anos

Adequado para Vegetarianos e Vegans

VITICULTURA		VINIFICAÇÃO			
Variedades de Uva (%)	Touriga Nacional (100%)	Enólogos	João Pires & Matt Gant		
Tipo de Solo	Xisto	Fermentação	Fermentação com leveduras indígenas em cubas de aço inoxidável		
Idade da Vinha	24 anos	Malolática	Não		
Vinhas por Ha	Média 3700	Maturação	Sur lie em cubas de aço inoxidável (88%) e barricas usadas de 500 litros (12%)		
Método de Poda	Cordão duplo	Finamento e Filtração	Bentonite Cartuchos de 0.65 micron		
Altitude acima nível mar	350 metros	Data Engarrafamento	Janeiro 2025		
Produção	Média 7 ton/ha	ANÁLISE			
Período de Colheita	29 de Agosto 2024	Álcool (%)	11.0%	Acidez Total (g/l)	6.18g/l
Método de Colheita	Manual	Açúcar Residual (g/l)	3.39g/l	SO2 Total (mg/l)	67mg/l
		pH	3.21	SO2 Livre (mg/l)	17mg/l