

## QUINTA DE LA ROSA COLHEITA 2009 PORT



Portugal



Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz



Douro



Rijpe kazen, chocoladedesserts, om van te genieten!



50 cl

## DE WIJN

De Colheita is qua stijl vergelijkbaar met andere La Rosa-ports - goed gedefinieerd, met een goede structuur, rijpe tannines en zachte houtondertonen. La Rosa-porto's zijn iets droger dan de meeste en de cognac is goed geïntegreerd. Vintage 2009 biedt zeer aromatisch en uitzonderlijk rijp fruit dat deze colheita kenmerkt. Deze port heeft bijna 10 jaar gerijpt in vaten wat hem meer drop, zwarte chocolade, vanille en wat exotisme geeft. In de mond is er een ongelooflijke uitbundigheid, een ware explosie van smaken in perfecte harmonie.

Deze Colheita combineert met succes twee werelden: de energie en weelde van fruit uit Ruby porto en de elegantie en complexiteit van Tawny's.

## HET DOMEIN

Sinds 1906 is Quinta de la Rosa in de handen van de familie Bergqvist, hoewel zij reeds actief waren als handelaars porto onder de familienaam, Feueheerd, sinds 1815. Tegenwoordig wordt het domein beheerd door Sophia Bergqvist. Het omvat momenteel ongeveer 55 hectare wijngaarden en produceert elk jaar ongeveer 50 000 liter Porto en 160.000 liter wijn. Jorge Moreira is als oenoloog eindverantwoordelijk voor de kwaliteit. Deze talentvolle jonge oenoloog is aangetrokken om de kwaliteit van zowel de Port als de tafelwijnen verder te laten stijgen. Quinta de la Rosa doet in tegenstelling tot de meeste porthuizen alles zelf, van de wijngaard tot de botteling. Quinta de la Rosa werd als een doopgeschenk gegeven aan Claire Feueheerd, Sophia's grootmoeder, in 1906. Het familiale expeditiebedrijf, Feueheerd, werd verkocht in de jaren 1930, maar La Rosa werd behouden en gerund door Sophia's grootmoeder Claire. In 1988 besloten Sophia en haar vader, Tim Bergqvist, om het familiebedrijf opnieuw op te starten en ze lanceerden Quinta de la Rosa als een topkwaliteitsproducent voor porto op de markt. Quinta de la Rosa is gelegen in Noord-Portugal, 100 km landinwaarts van Porto. Het ligt in het hart van de Alto Douro in de hoge kwaliteitszone klasse 'A' wijngaarden en is gelegen langs de oevers van de rivier, in de buurt van Pinhão. Deze porto wordt nog op een traditionele manier gemaakt door de druiven met de voeten te pletten in de persen van graniet. De druiven zijn afkomstig van Quinta de la Rosa, met name de traditionele rassen als Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca en Tinta Roriz. De porto wordt gerijpt en gestockeerd in de eigen kelders. In tegenstelling met heel wat portohuizen wordt alles bewaard en gebotteld in de Douro (op La Rosa en niet in Porto) dat er voor zorgt dat men alles kan traceren en ook een kwaliteitsgarantie van de druif tot aan de fles.