

**ROLA**  
**DOURO**  
**GRANDE RESERVA**  
**TOURIGA**  
**NACIONAL**  
**2019**



#### Conditions

The 2018/2019 Viticulture Year was characterized by large fluctuations in temperature values and annual precipitation lower than normal, considering a dry year. The climatic conditions led, in an initial phase, to a slight advance of the vegetative cycle in relation to the average of the last 5 years, an advance that was attenuated during the cycle. Despite the occurrence of high rainfall during the month of April, the climatic evolution recorded later, contributed to an excellent phytosanitary quality of the bunches at harvest.

The harvest started, in general, around the end of September, having extended

slightly until later, as a result of the good climatic conditions registered in that period.

Despite the occurrence of punctual precipitation during the harvest period, with a positive impact on the evolution of maturation, the good phytosanitary quality of the bunches allowed us to wait for the good maturation of the grape. The harvest provided high quality musts, in general with higher acidity and a good level of phenolic compounds.

**Grape Origins:** From some plantations with more than 50 years of age. 100% Touriga Nacional.

**Vinification and ageing:** All our grapes are fully fermented in inox tanks for 7 to 10 days at temperatures ranging from 20° to 25° Celsius. Then, we rack the resulting wines to go through malolactic fermentation. After the second fermentation, 100% of the wine is carefully aged for 15 months in barriques.

**Bottling:** October 2023, around 3100 bottles 75cl.

#### Tasting notes:

ROLA TOURIGA NACIONAL Grande Reserve is a wine that you carefully idealize to be a wine with a lot of tannins present and an incredible structure. The wine has a concentrated nose with freshness and aged in French oak barrels 500 Liters.

#### Condições

O Ano Vitícola de 2018/2019 caracterizou-se por grandes oscilações nos valores de temperatura e precipitação anual mais baixa que o normal, considerando-se um ano seco. As condições climáticas conduziram, numa fase inicial, a um ligeiro avanço do ciclo vegetativo em relação à média dos últimos 5 anos, avanço esse que se foi atenuando ao longo do ciclo. Apesar da ocorrência de elevada precipitação durante o mês de abril, a evolução climática registada posteriormente, contribuiu para uma excelente qualidade fitossanitária dos cachos à vindima.

A vindima iniciou-se, de uma maneira geral, por volta de finais de setembro, tendo-se prolongado ligeiramente até mais tarde, em resultado das boas condições climáticas registadas nesse período.

Apesar da ocorrência de precipitação pontual no período de vindima, com impacto positivo na evolução da maturação, a boa qualidade fitossanitária dos cachos permitiu aguardar pela boa maturação da uva. A colheita proporcionou mostos de elevada qualidade, em geral com acidez mais elevada e um bom nível de compostos fenólicos.

**Origem das uvas:** Várias parcelas de vinhas velhas com mais de 50 anos. 100% Touriga Nacional.

**Vinificação e envelhecimento:** As uvas foram fermentadas em inox durante 7 a 10 dias a temperaturas de 22°. O vinho foi tirado a limpo para se seguir a fermentação maloláctica. Depois desta 2ª fermentação, 100% do vinho estagia 15 meses em barricas.

**Engarrafamento:** outubro 2023, cerca de 3100 garrafas de 75 cl.

#### Notas de prova:

ROLA TOURIGA NACIONAL Grande Reserva é um vinho que demonstra um nariz muito concentrado com alguma frescura e estágio prolongado em barricas de carvalho francês de 500 Litros. Fruta vermelha madura. Um vinho de taninos presentes, final longo e persistente.

**Enólogo / Winemaker: Ana Rola**

**Análise / Analysis**

Álcool / Alcohol: 14,3

Acidez total / Total acidity: 5,3 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity: 0,6 g/l

pH: 3,65

SO2 total / Total SO2: 85 g/l

Açúcares residuais / Residual sugars: 0,6 g/l

**Embalagem / Packaging**

Caixas de cartão / Carton boxes: 3

Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2):

Paletes normais / Normal pallets (1,20 x 1,00 m2):

Dimensões caixa (A/L/C)/Case dimensions (H/W/L):

Peso bruto / Gross weight:

Peso líquido / Net weight:

**Embalagem / Packaging**

Cartões / Cartons:

Euro-paletes / Euro-pallets (1,20 x 0,80 m2):

Paletes normais / Normal pallets (1,20 x 1,00 m2):

Dimensões caixa (A/L/C)/Case dimensions (H/W/L):

Peso bruto / Gross weight:

Peso líquido / Net weight:

**Vendas e apoio comercial / Sales and customer support**

Ana Rola: [anarola@quintaderemostias.pt](mailto:anarola@quintaderemostias.pt)

---