



TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA

ROLA VINHA DAS MARIAS DOURO DOC RED 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 60 years of age, Touriga Nacional and Touriga Franca are showing in this wine the true Douro old Vines.

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. We then rack the resulting wines to French wood casks of 500 Liters, where they go through malolactic fermentation.
All the wines are then carefully aged for 18 months in barriques.

Bottling: jan 2022, around 2700 bottles 75cl.

Tasting notes:

ROLA VINHA DAS MARIAS Douro Tinto is the fruit of a vineyard that is glowing in this wine. This creates a wine, which has a very aromatic nose and elegant. Matured Fruit allied to wood notes. The tannins are present, and bring to the wine an incredible volume and structure. The wine is then balanced by a marked softness, making this ROLA a very elegant wine.

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 60 anos. Touriga Nacional e Touriga Franca são as duas castas que representam este lote revelando as verdadeiras vinhas velhas do Douro.

Vinificação e envelhecimento: As uvas foram fermentadas em cubas de inox tradicionais durante 7 a 10 dias a temperaturas de 22° a 25°. Os vinhos são tirados a limpo para barricas de carvalho Francês, de 500 litros, onde se processa a fermentação maloláctica. Todos os vinhos estagiam depois durante 18 meses em barrica.

Engarrafamento: jan 2022, cerca de 2700 garrafas de 75 cl.

Notas de prova:

ROLA VINHA DAS MARIAS Douro Tinto é um vinho que demonstra um nariz muito aromático e elegante. A fruta deste vinho brilha mesmo com o estágio longo que teve em madeira.

Fruta madura, ameixa preta, especiarias e notas de madeira. Um vinho equilibrado por uma suavidade e volume com final longo e persistente, faz deste ROLA um vinho muito elegante.

Enólogo / Winemaker: Ana Rola

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 14,8
Acidez total / Total acidity: 5,7 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,60 g/l

pH: 3,55
SO2 total / Total SO2: 90 g/l
Açúcares residuais / Residual sugars: 0,94 g/l

Embalagem / Packaging

Caixas de madeira / Wooden boxes: 2 garrafas/caixa
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