



ROLA RESERVA DOURO DOC WHITE 2022

TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA

Conditions

The 2021/2022 wine year was characterized by being a year, with a hot and dry winter, and with an abnormally hot and dry spring and summer. We highlight the low rainfall, throughout most of the vegetative cycle, and the high temperatures recorded in May, July and August, due to the impact on the vine and the maturation of the grape. The climatic conditions conditioned the development of diseases (downy mildew and powdery mildew), reflecting a good phytosanitary quality. The grape moth showed reduced harmfulness over the three generations, and no significant attacks were recorded. The green leafhopper manifested itself with some intensity at the end of July, punctually and especially in the Douro Superior, requiring specific treatments close to the harvest.

As a result of the reduced rainfall that occurred during the winter and spring, with March being the exception, water was the main limiting factor to the normal development of the vine from a very early stage of the cycle.

Taking into account the lack of wine and the continuity of adverse weather conditions after flowering, when the Mid-Term Balance was carried out (11 July) it was considered that the harvest forecast should be below the lower limit of 262 thousand kites predicted by the pollen model. The continuity of drought and very high temperatures during the maturation period, forced early harvests, which slowed down with lower temperatures and precipitation occurring in early September. These conditions were beneficial for quality, but with little impact on quantity, with an estimated drop of 15-20% compared to 2021. The 2022 harvest, of the plots under analysis, presents smaller berries which translated into lower weight, musts with sugar contents, total acidity and phenolic compounds slightly lower than the average of 16-21, but within the normal values for high quality wines.

Grape Origins

ROLA Reserve Douro White shows the unique character of the different areas of the Douro region. The grapes for this wine are grown in one plot, where we have found vineyards that we feel express the freshness of Douro. These are plantations with 30 years of age, with a mixed plantation of many varieties, such as Viosinho and Rabigato mainly.

Vinification and ageing

All grapes are de-stemmed and proceed pellicular maceration with low temperature (8° Celsius). After, their crushed by a pneumatic press and the resulting must decanted for 24 hours to stainless steel vats of 2500 liters. Alcoholic fermentation with controlled temperature at 14° Celsius in French oak barrels.

Bottling: October 2023. We bottled 3100, 75cl, bottles.

Notes

ROLA Reserva Douro White is an elegant white wine in the nose, with

Condições

O ano vitícola de 2021/2022 caracterizou-se por ser um ano, com um Inverno quente e seco, e com uma Primavera e Verão anormalmente quentes e secos. Destacam-se a reduzida precipitação, ao longo da maior parte do ciclo vegetativo, e as altas temperaturas registadas, em maio, julho e agosto, pelo impacto tido na videira e na maturação da uva.

As condições climáticas condicionaram o desenvolvimento das doenças (míldio e oídio), refletindo-se numa boa qualidade fitossanitária. A traça-da-uva apresentou uma nocividade reduzida, ao longo das três gerações, não se tendo registado ataques significativos. A cigarrinha verde manifestou-se com alguma intensidade no final de julho, de forma pontual e sobretudo no Douro Superior, obrigando a tratamentos específicos próximo da vindima.

Fruto da reduzida precipitação ocorrida durante o Inverno e Primavera, com março a apresentar-se como a exceção, a água apresentou-se como o principal fator limitante ao normal desenvolvimento da videira desde uma fase muito precoce do ciclo.

Tendo em conta o desavinho e a continuidade das condições climáticas adversas após a floração, aquando da realização do Balanço Intercalar (11 de julho) foi considerado que a previsão de colheita dever-se-ia situar abaixo do limite inferior de 262 mil pipas previsto pelo modelo pólen. A continuidade de seca e temperaturas muito elevadas durante o período de maturação, obrigaram a vindimas precoces, que abrandaram com temperaturas mais baixas e precipitação ocorridas no início de setembro. Estas condições foram benéficas para a qualidade, mas com pouco impacto na quantidade, estimando-se uma quebra de 15-20% relativamente a 2021. A vindima de 2022, das parcelas em análise, apresenta bagos mais pequenos o que traduziu em menor peso, mostos com teores de açúcar, acidez total e compostos fenólicos ligeiramente inferiores à média de 16-21, mas dentro dos valores normais para vinhos de elevada qualidade.

Origem das uvas

ROLA Reserva Douro Branco mostra o carácter único e diferenciado da região, onde encontramos as vinhas que sentimos expressar o Douro que conhecemos. São plantações com 30 anos de idade, com várias castas, como Viosinho e Rabigato maioritariamente.

Vinificação e envelhecimento

Uvas desengaçadas e com maceração pelicular a 8° Celsius, depois são ligeiramente esmagadas em prensa pneumática, sendo o mosto resultante decantado para cubas de aço inox de 2.500 litros durante 24 horas. Decorre a fermentação alcoólica a 14° Celsius.

Engarrafamento: outubro 2023. Foram produzidas 3100 garrafas de 75cl.

Notas

ROLA Reserva Douro branco é um vinho branco elegante no nariz, com

touches of apricot and white flowers with the complexity of the wood. In the mouth this wine reveals freshness and minerality with a beauty acidity that gives a long finish on the palate.

toques de alperce, flores brancas e com complexidade da madeira. Na boca, este vinho revela-se extremamente fresco com bastante mineralidade, com uma acidez equilibrada que demonstra um fim de boca longo e persistente.

Enólogo / Winemaker: Ana Rola

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 12,8 % vol
Acidez total / Total acidity: 5,6 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,4 g/l
pH: 3,37
SO2 total / Total SO2: 136,0 mg/l
Açúcares totais / Total sugars: 2,09 g/l

Embalagem / Packaging

Caixa de madeira de 3 garrafas
Europaletes / 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
anarola@quintaderemostias.pt