



## ROLA DOURO DOC ROSÉ 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 Douro Rosé shows the unique character of Touriga Nacional. This Rosé is made by two different plots, one with 10 years and another plot with 30 years.

#### Vinification and ageing

All grapes are de-storked and the remaining juice is decanted for 24 hours at 8° Celsius in 2,500 liters stainless steel vats.

**Bottling:** march 2023. We bottled 13000, 75cl.

#### Notes

ROLA Douro Rosé has a vibrant fruit in the nose, with touches of red fruit and violets. Extremely elegant, vibrant and long, dry rosé wine in the palate.

#### 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 Douro Rosé mostra o carácter único e diferenciado da casta Touriga Nacional. Este Rosé é feito a partir de uma vinha de 10 anos e outra de 30 anos.

#### Vinificação e envelhecimento

Uvas desengaçadas e sangradas para a cuba de fermentação, sendo o mosto resultante decantado para cubas de aço inox de 2.500 litros durante 24 horas a 8°C.

**Engarrafamento:** março de 2023. Foram produzidas 13000 garrafas de 75cl.

#### Notas

ROLA Douro Rosé é um vinho com fruta vibrante no nariz, com fruta vermelha e violetas. Na boca, este vinho seco rosé revela-se extremamente fresco, criando assim um vinho elegante, vibrante e longo no final.

## DIFFERENT BOTTLE

### **Análise / Analysis**

Álcool / Alcohol: 12,6 % vol  
Acidez total / Total acidity: 4,8 g/l  
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,3 g/l  
pH: 3,38  
SO2 total / Total SO2: 130 mg/l  
Açúcares totais / Total sugars: 0,6 g/l

### **Embalagem / Packaging**

Cartões / Cartons: 6 x 75cl  
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

**Armazém e expedição/ Warehouse and order shipping**