



ROLA RESERVA DOURO DOC WHITE 2023

TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA

Conditions

The 2022/2023 Viticultural Year was characterized as another atypical year, featuring a warm and rainy Winter, a very warm and dry Spring, and a warm Summer with significant rainfall in June and September. In stark contrast to previous critical years (such as 2005, 2017, and 2022), water was never a limiting factor for the vine's development, recording the most positive dryness index of the last 23 years.

The vegetative cycle began with a delay in budburst, but the high spring temperatures led to an advance of 5 to 10 days by veraison (*pintor*). The harvests were early, starting on August 9 and ending on September 25.

In terms of phytosanitary pressure, the rain in May and June created favorable conditions for mildew, causing localized production impacts, while powdery mildew (*oidio*) remained active until veraison. The green leafhopper also showed high intensity early in the cycle, affecting maturation in Cima Corgo and Douro Superior. Notably, the high rainfall in September favored the appearance of rot (grey, acetic, and black) at harvest time.

In summary, the 2023 harvest yielded larger and heavier berries. The musts showed a general trend towards lower potential alcohol, total acidity, and pH compared to the 2016-2022 average, but presented higher assimilable nitrogen and total tannins, remaining perfectly within the normal parameters for 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 30 years of age, with a mixed plantation of many varieties, such as Viosinho and Rabigato mainly.

Vinification and ageing

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

Bottling: September 2024. We bottled 4500, 75cl, bottles.

Notes

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

Condições

O Ano Vitícola de 2022/2023 caracterizou-se por ser mais um ano atípico, com um Inverno quente e chuvoso, uma Primavera muito quente e seca, e um Verão quente com precipitação registada nos meses de junho e setembro. Ao contrário de anos extremamente secos (como 2005, 2017 e 2022), a componente hídrica nunca foi um fator limitante para o desenvolvimento da videira, registando-se o valor mais positivo de Índice de Secura dos últimos 23 anos.

O ciclo vegetativo apresentou um atraso ao abrolhamento, mas as elevadas temperaturas da primavera motivaram um avanço entre 5 a 10 dias até ao pintor. As vindimas foram precoces, iniciando-se a 9 de agosto e terminando a 25 de setembro.

Relativamente às doenças, as condições de maio e junho propiciaram o desenvolvimento do míldio com reflexos pontuais na produção, enquanto o oídio se manteve ativo até ao Pintor. A cigarrinha verde também se manifestou com intensidade precoce, impactando a maturação no Cima Corgo e Douro Superior. Destaca-se ainda a presença de podridão (cinzenta, acética e negra) à vindima, potenciada pela elevada chuva de setembro.

Em suma, a vindima de 2023 caracterizou-se por bagos maiores e de maior peso. Os mostos apresentaram uma tendência para teores inferiores de álcool provável, acidez total e pH face à média de 2016-2022, mas revelaram maior teor de azoto assimilável e de taninos totais, situando-se dentro dos valores normais para vinhos de qualidade.

Origem das uvas

ROLA Reserva Douro Branco mostra o carácter único e diferenciado da região, onde encontrámos 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: setembro 2024. Foram produzidas 4500 garrafas de 75cl.

Notas

ROLA Reserva Douro branco é um vinho branco elegante no nariz, com 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: 12,9 % vol
Acidez total / Total acidity: 6,1 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,31 g/l
pH: 3,38
SO₂ total / Total SO₂: 121,0 mg/l
Açúcares / Sugars: 0,1 g/100ml

Vendas e apoio comercial / Sales and customer support:

anarola@quintaderemostias.pt

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: