



TECHNICAL SHEET
FICHA TÉCNICA
ROLA
RESERVA
DOURO DOC RED
2022

Conditions

The 2021/2022 Viticultural Year was characterized by an abnormally warm and dry Winter, Spring, and Summer, with particular emphasis on the high temperatures recorded in May, July, and August. The reduced precipitation limited the development of diseases (mildew and oidium), which reflected in excellent phytosanitary quality, although the green leafhopper required specific attention near the harvest.

Due to the lack of rain throughout most of the cycle, water was the main limiting factor from an early stage. The impact resulted in a severe water deficit (with record low base leaf water potentials), making 2022 the driest year on record, surpassing the critical years of 2005 and 2017. Fortunately, the rainfall in early September allowed for a relative recovery of the vines.

The vegetative cycle began with a slight delay in budburst and some coulure (*desavinho*) during flowering. The continuous drought forced early harvests (starting on August 22 and ending on September 29), which slowed down due to lower temperatures in September.

In summary, these conditions caused an estimated production drop of 15% to 20% compared to 2021, resulting in smaller berries and lower weight. However, the September rains were highly beneficial, leading to musts with balanced levels of sugar, acidity, and phenolic compounds perfectly suited for the production of high-quality wines.

Grape Origins: From some plantations with more than 50 years of age, with a mixed plantation of many varieties such as Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta Roriz.

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, where they go through malolactic fermentation. All the wines are then carefully aged for 12 months in barriques.

Bottling: may 2024, around 14000 bottles 75cl.

Tasting notes:

ROLA Reserva Douro Tinto is the fruit of a vineyard that is so diverse in grape varieties as it is in its soil types. 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 structure. The wine is then balanced by a marked freshness, making this ROLA a very elegant wine.

Condições

O Ano Vitícola de 2021/2022 caracterizou-se por um Inverno, Primavera e Verão anormalmente quentes e secos, com especial destaque para as altas temperaturas registadas nos meses de maio, julho e agosto. A reduzida precipitação condicionou o desenvolvimento de doenças (míldio e oídio), o que se refletiu numa excelente qualidade fitossanitária, embora a cigarrinha verde tenha exigido atenção pontual perto da vindima.

Devido à falta de chuva na maior parte do ciclo, a água apresentou-se como o principal fator limitante desde cedo. O impacto traduziu-se num défice hídrico severo (com recordes de potencial hídrico foliar de base), tornando 2022 o ano mais seco de que há registo, suplantando os anos críticos de 2005 e 2017. Felizmente, a precipitação ocorrida no início de setembro permitiu uma relativa recuperação da videira.

O ciclo vegetativo iniciou-se com um ligeiro atraso no abrolhamento e algum desavinho na floração. A continuidade da seca e o calor forçaram vindimas precoces (com início a 22 de agosto e término a 29 de setembro), que abrandaram graças à descida de temperaturas e à chuva em setembro.

Em suma, estas condições originaram uma quebra de produção estimada entre 15% e 20% face a 2021, originando bagos mais pequenos e de menor peso. Contudo, as chuvas de setembro foram altamente benéficas para a maturação final, resultando em mostos com teores de açúcar, acidez e compostos fenólicos perfeitamente enquadrados nos valores normais para vinhos de elevada qualidade.

Origem das uvas: Várias parcelas de vinhas velhas com mais de 50 anos. Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

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 12 meses em barrica.

Engarrafamento: maio 2024, cerca de 14000 garrafas de 75 cl.

Notas de prova:

ROLA Reserva Douro Tinto é um vinho que demonstra um nariz muito aromático e elegante.

Fruta madura, ameixa, especiarias e notas de madeira. Um vinho de taninos vivos, final longo e persistente.

Enólogo / Winemaker: Ana Rola

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 13,4

Acidez total / Total acidity: 5,6 g/l

Acidez volátil / Volatile acidity: 0,60 g/l

pH: 3,57

SO2 total / Total SO2: 74 g/l

Açúcares / Sugars: 0,1 g/100ml

Embalagem / Packaging

Caixas de madeira / Wooden boxes: 3 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