



ROLA DOURO DOC WHITE 2025

TECHNICAL SHEET FICHA TÉCNICA

Conditions

The 2024/2025 Viticultural Year was characterized as dry and extremely warm, with temperatures systematically above average and rainfall below the norm. Winter was warm and dry, Spring was warm and irregularly rainy, and Summer was marked by intense heat and a prolonged drought. The harvest period in September benefited from cooler and more stable conditions. Although the Dryness Index returned to negative values, water availability was generally not a limiting factor during most of the cycle, remaining far from the extreme drought years of 2005, 2017, and 2022.

The vegetative cycle showed a delay in budburst that persisted until veraison (*pintor*). Harvest dates were close to the historical average, beginning on August 22 and ending on September 26, concluding right before the late September rains.

In terms of phytosanitary pressure, the rainy spring led to severe pressure and aggressiveness of downy mildew (*míldio*) during an early, sensitive stage, causing significant production losses in some plots. Conversely, powdery mildew (*oidio*) and grapevine moth had low expression due to intense summer heat, while green leafhopper pressure increased significantly during and after the harvest period, potentially affecting the vines' reserve accumulation.

In summary, the 2025 harvest saw a highly significant drop in overall yield per vine (-26% compared to the historical average) due to a lower number of bunches per vine and reduced bunch and berry weights. The musts revealed lower potential alcohol levels but a significant increase in total acidity and total tannins. While productivity was clearly below average, the vintage shows enormous potential for producing wines of excellent quality.

Grape Origins

ROLA Douro White shows the unique character of the different areas of the Douro region. The grapes for this wine are grown in two separate plots, where we have found vineyards that we feel express the Douro.

Vinification and ageing

All grapes are de-storked before being slightly crushed by a pneumatic press and the resulting must be decanted for 24 hours at 10° Celsius in 2,500 liters stainless steel vats.

Bottling: March 2026. We bottled 20000, 75cl bottles.

Notes

ROLA Douro White shows the tipicity of the varieties Viosinho, Rabigato and Gouveio. In the mouth this wine reveals fantastic acidity with a lovely minerality creating an extremely fresh, vibrant and long white wine.

Condições

O Ano Vitícola de 2024/2025 caracterizou-se por ser seco e extremamente quente, com temperaturas sistematicamente acima da média e precipitação inferior à normal climatológica. O Inverno foi quente e seco, a Primavera quente e irregularmente chuvosa, e o Verão marcado por calor intenso e seca prolongada. O período de vindima, essencialmente em setembro, beneficiou de condições mais frescas e estáveis. A componente hídrica não foi um fator limitante na maior parte do ciclo, embora o Índice de Secura tenha voltado a valores negativos, afastando-se, contudo, dos extremos de 2005, 2017 e 2022.

O ciclo vegetativo registou um atraso no abrolhamento que se arrastou até ao pintor. As vindimas decorreram em datas muito próximas da média histórica, iniciando-se a 22 de agosto e terminando a 26 de setembro, antes das chuvas do final do mês.

A nível fitossanitário, a Primavera chuvosa trouxe uma forte pressão e agressividade de míldio numa fase precoce e de grande sensibilidade da videira, provocando quebras de produção significativas em algumas parcelas. O óidio e a traça-da-uva tiveram pouca expressão devido ao calor intenso de julho e agosto, ao passo que a cigarrinha-verde se fez sentir com maior pressão no período da vindima e pós-vindima, podendo condicionar a acumulação de reservas das videiras.

Em suma, a colheita de 2025 registou uma quebra muito significativa na produtividade total por videira (-26% em relação à média), motivada pelo menor número de cachos e pela redução do peso do cacho e do bago. No laboratório, os mostos apresentaram valores médios de álcool provável inferiores, mas um aumento significativo nos teores de acidez total e taninos totais. Antevê-se um ano com uma produtividade claramente abaixo da média, mas com um potencial enorme para a produção de vinhos de excelente qualidade.

Origem das uvas

ROLA Douro Branco mostra o carácter único e diferenciado da região, onde encontrámos as vinhas que sentimos expressar o Douro que conhecemos.

Vinificação e envelhecimento

Uvas desengaçadas, ligeiramente esmagadas em prensa pneumática, sendo o mosto resultante decantado para cubas de aço inox de 2.500 litros durante 24 horas.

Engarrafamento: março de 2026. Foram produzidas 20000 garrafas de 75cl.

Notas

ROLA é um vinho branco que revela a tipicidade da casta Viosinho, Rabigato e Gouveio. Na boca, este vinho revela-se com uma acidez intensa, aparecendo uma mineralidade impressionante, criando assim um vinho extremamente fresco, vibrante e com final longo.

Enólogo / Winemaker: Ana Rola

Análise / Analysis

Álcool / Alcohol: 13,2% vol
Acidez total / Total acidity: 5,5 g/l
Acidez volátil / Volatile acidity: 0,35 g/l
pH: 3,36
SO2 total / Total SO2: 75,0 mg/l
Açúcares / Sugar: 0,1 g/100ml

Vendas e apoio comercial / Sales and customer support
anarola@quintaderemostias.pt

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:

Armazém e expedição/ Warehouse and order shipping